# Manuel d’entretien et d’installation
# BPE-CPE-KPE

HOUNÖ

**Version 1.5X**

# Sommaire


| | Page |
|---|---|
| **Préface et conditions de garantie** | **3** |
| **Plaque d'agrément** | **4** |
| **Installation et raccordement** | **5** |
| -Installation | 6 |
| -Raccordement à l'eau | 7 |
| -Raccordement à l'écoulement | 8 |
| -Raccordement électrique/étude des conduites d'alimentation | 9 |
| **Échappement** | **10** |
| **Vérification avant utilisation** | **11** |
| **Contrôle d'entretien annuel** | **12-13** |
| **Menu démarrer** | **14** |
| **Menu principal** | **15-61** |
| **Menu de configuration** | **16-22** |
| -Sélection de la langue | 17 |
| -Réseau | 18-19 |
| -Réglage du niveau sonore | 20 |
| -Réglage de la minuterie | 21 |
| -Configuration du four | 22 |
| **Menu Service** | **23-60** |
| -Sélection du service de clé USB | 24 |
| Restauration de la sauvegarde | 25-27 |
| Menu de sélection de sauvegarde | 26 |
| Menu de service de la clé USB | 28 |
| -Compteurs d'énergie | 29 |
| -Lire les compteurs | 30 |
| Journal d'erreurs | 31 |
| Statistique d'erreurs 3 - 21 | 32 |
| Compteurs maintenance | 33 |
| -Diagnostic de détartrage | 34-35 |
| -Menu de mise à jour du logiciel | 36-39 |
| -Calibration ClimaOptima | 40 |
| -Calibration du détecteur de porte | 41-42 |
| -Service technicien | 43-62 |
| Fonctions de test | 44-50 |
| Numéro du four | 51 |
| Affichage de la configuration du four | 52 |
| Modification de la configuration du four | 53-59 |
| Logo | 60-61 |
| Mise à jour de la langue | 62 |
| **Saisie de code** | **63** |
| Étude des codes d'erreur | **64** |
| Annexes | **65-69** |
| -Annexe 1 : Liste de contrôle d'installation HOUNÖ | 65-66 |
| -Annexe 2 : Liste de contrôle des instructions HOUNÖ | 67 |
| -Annexe 3 : Configuration du four (menu de configuration) | 68-69 |

## Préface et conditions de garantie

Vous êtes maintenant propriétaire de l'un des meilleurs fours qui existent sur le marché. Tous les produits HOUNÖ sont actuellement soumis à un développement intensif, afin de s'assurer qu'ils bénéficient toujours des toutes dernières technologies disponibles et offrent les méthodes de préparation les plus simples et les plus perfectionnées.

De plus, les produits HOUNÖ utilisent les tous derniers développements/technologies dernier cri en termes de :

- ERGONOMIE ET SECURITE
- UTILISATION SIMPLE ET LOGIQUE
- CONCEPTION FACILE À UTILISER
- FIABILITE ET ENTRETIEN

Afin de nous assurer que nos clients achètent un produit fiable et optimal, tous les appareils HOUNÖ sont soumis à un programme de test important, dans le cadre duquel toutes les fonctions sont soumises à une charge continue extrême.

**Pour des résultats optimaux**
Avant de commencer à utiliser le four, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation afin de tirer le meilleur parti de ses nombreuses fonctions et d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. De plus, en lisant ce manuel, vous comprendrez mieux les avancées technologiques et vous vous sentirez plus à l'aise lorsque vous utiliserez ce four au quotidien.

**Conditions de garantie**
Si vous l'avez enregistré sur le site web d'HOUNÖ, votre nouveau four HOUNÖ est couvert par une garantie d'usine de 48 mois. Cette garantie couvre l'armoire du four et les pièces de rechange. De plus, le verre de la porte externe est garanti 10 ans. La période de garantie prend effet à compter de la date de production. Pour plus d'informations sur les conditions de garantie, veuillez visiter le site www.houno.com/warranty.

**La garantie n'inclut pas…**
Nous attirons tout particulièrement votre attention sur le fait que la garantie d'usine ne couvre pas les pièces en verre telles que le verre de la porte intérieure, le verre de la lampe, les lampes halogènes ou les jointures. De plus, la garantie d'usine n'est pas valable en cas de :

- défaillances dues au fait que l'installation n'a pas été effectuée conformément au Manuel d'installation et d'entretien d'HOUNÖ actuellement en vigueur (électricité, gaz, eau/vidange, échappement).

- dommages résultants d'accidents, tels que les dommages causés par l'eau, le transport, une mauvaise utilisation ou une négligence.

- défaillances et pannes résultant du fait que le four n'a pas été manipulé/utilisé comme indiqué dans le manuel d'utilisation.

HOUNÖ ne peut être tenue responsable des pertes indirectes, telles que les pertes de profits.

Si vous tirez parti de toutes les capacités technologiques de ce four, nous vous garantissons que vous obtiendrez des résultats parfaits avec un minimum de ressources.

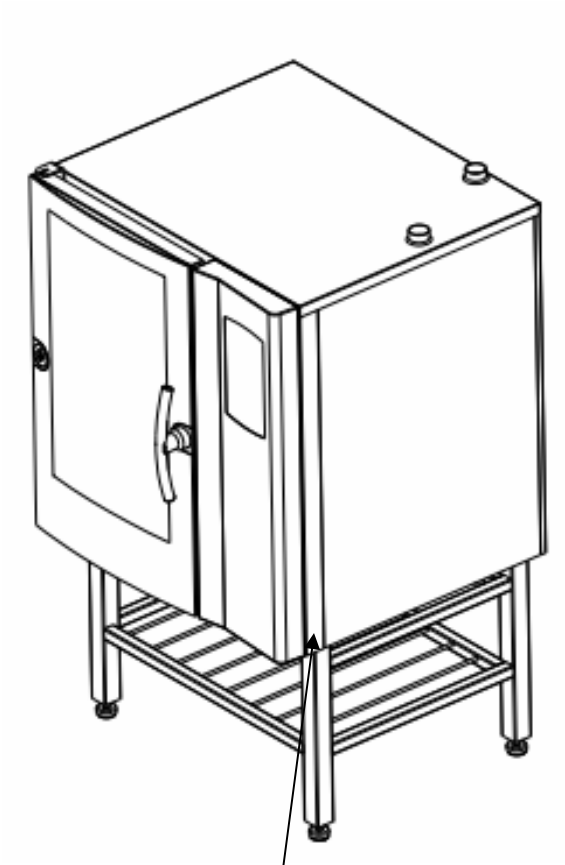
Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau four HOUNÖ.

Bien cordialement,
**HOUNÖ A/S**

## Plaque d’agrément

Lorsque vous contactez HOUNÖ, nous vous demandons de bien vouloir nous communiquer le numéro de série du four figurant sur la plaque d'agrément. La plaque d’agrément est habituellement située sur le poteau cornier à la droite du four comme indiqué ci-dessous. De plus, une plaque d’agrément se trouve dernière le panneau.

Vous pouvez contacter l’équipe technique de HOUNÖ, qui met à votre disposition son expérience et ses connaissances approfondies, par téléphone au +45 87 11 47 11 et par fax au 87 11 47 10.



| | |
|---|---|
| HOUNÖ | HOUNÖ A/S<br>8900 Randers |
| Tlf. +45 87 11 47 11 | Fax +45 87 11 47 10 |
| Serie nr.: **04 02 29271** | Type.....: **CPE 1.08** |
| Strøm.....: **400V 3N ~ 50/60 Hz 18 Kw** | |
| Diagram **21000028** | |

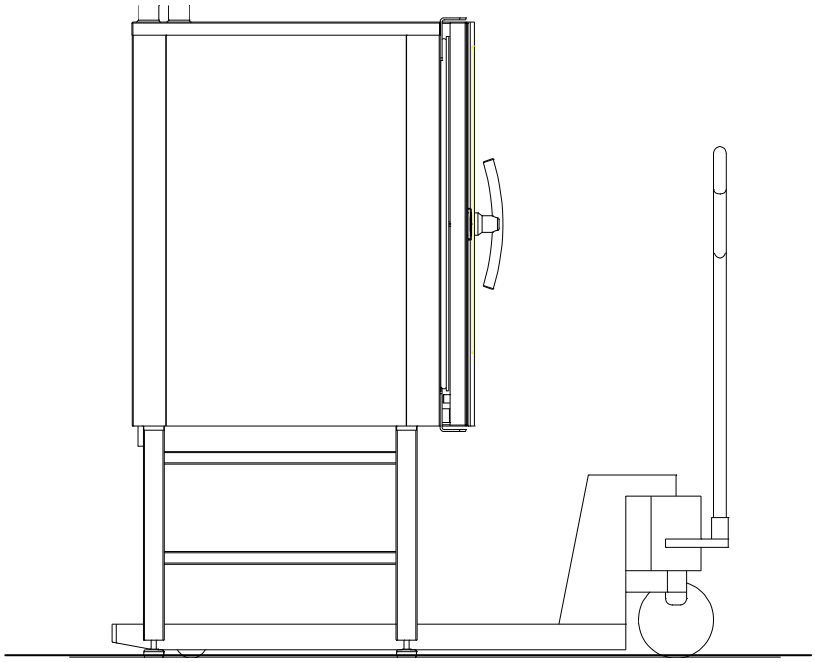
# Installation et raccordement

**Déballage du four**

Il vaut mieux manipuler le four pendant que celui-ci est toujours dans son emballage. Lorsque cela est possible, utilisez un chariot élévateur.

Faites passer le chariot élévateur sous la barre de support la plus basse et insérez deux morceaux de bois entre la barre et le chariot élévateur.

Pour obtenir un bon équilibre, introduisez le chariot par le devant du four ou du côté du moteur.  Notez que vous pouvez soulever le four en l'enlevant de son support.



Retirez l'emballage d'origine du four. Ne retirez pas le film plastique qui recouvre les surfaces jusqu'à ce que le four ait été installé, car une fois le film enlevé, les surfaces risquent d'être endommagées par des objets pointus tels que des outils.

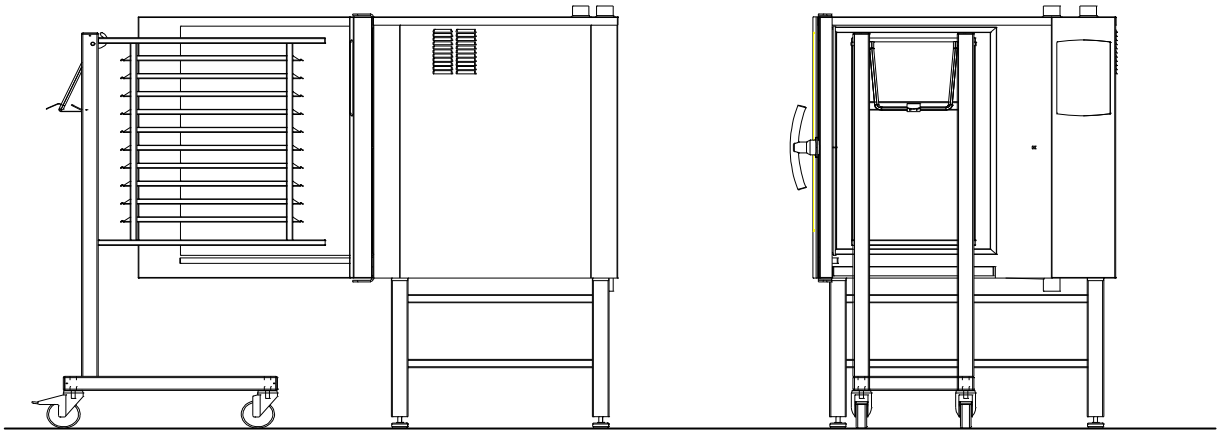
Retirez la totalité de l'emballage qui protège les grilles dans la chambre du four.

Détruisez l'emballage conformément aux normes et réglementations nationales concernant l'évacuation des déchets. Vous pouvez obtenir des informations sur la composition du matériau d'emballage auprès du Service technique.

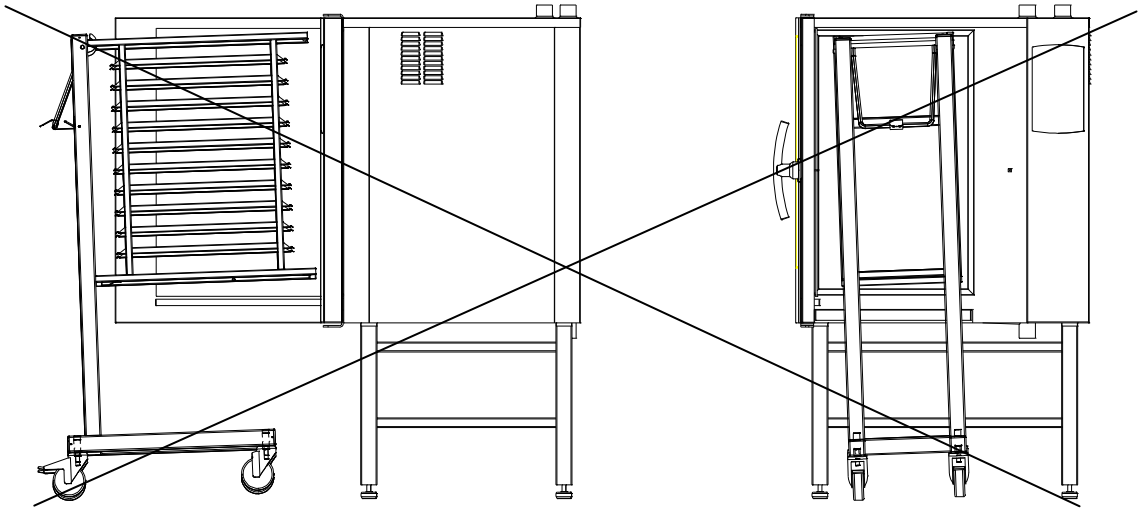
# Installation et raccordement

## Installation du four

Afin de vous assurer que le four fonctionne correctement une fois installé, placez-le bien droit et à plat sur le sol (horizontal). Vous pouvez contrôler la position en mesurant l'avant et le bord latéral du toit. Si vous avez besoin de réajuster la position, vous pouvez réglez les vis du support ou des pieds sur les modèles table. Vous pouvez aussi ajuster la hauteur du four en fonction de la hauteur du chariot à grilles.



**Correct**



**Incorrect**

Le four doit être placé à 5 cm du mur arrière et la distance entre le côté droit du four et le mur ou meuble le plus proche doit être d'au moins 7 cm, afin de s'assurer que l'air de refroidissement circule bien autour du four. Ne placez pas de fortes sources de chaleur, telles que des plaques chauffantes, des poêles à basculement, des bassines à friture, etc., à proximité du four, en particulier à droite du four. Si cela est le cas, il se peut que la garantie ne soit plus valable.

# Installation et raccordement

**Raccordement à l'eau**

Les fours HOUNÖ sont dotés d'une ou deux arrivées d'eau.

Afin de faciliter le nettoyage et l'entretien, le four doit être raccordé à l'aide d'un tuyau flexible agréé de ¾" et les installations permanentes doivent être équipées d'un robinet et d'un clapet de non-retour.
Avant de raccorder le four à l'eau, rincez abondamment les tubes. Ensuite, **installez** le filtre correspondant et raccordez le four.

| | |
|---|---|
| Dureté de l'eau : | 3 dH max. |
| Conductivité : | 75 microsiemens min. |
| Pression de l'eau : | pression dynamique de 2,5 bar min. (lorsque le mode CombiWash est activé). Lorsque le mode CombiWash n'est pas activé : 1,5 bar min.), 6 bar max. |
| Température de l'eau : | 20°C max. |
| Concentration en chlorure : | 100 mg/litre max. |
| Sulfate : | 150 mg/litre max. |

Si la conduite d'alimentation est raccordée au système d'alimentation en eau à l'aide d'un tuyau flexible, ce tuyau doit être agréé VA.

Les fours dotés d'un générateur de vapeur ne doivent pas être raccordés à un **osmoseur inversé**, car cela risque d'affecter la lecture du niveau d'eau dans le générateur de vapeur.

Le raccordement à l'eau **doit** être effectué par un plombier autorisé, conformément aux règles et réglementations en vigueur.

Les filtres à eau encombrés et la saleté contenue dans l'électrovalve ne sont pas couverts par la garantie.

**Afin de garantir que la qualité de l'eau est conforme aux exigences ci-dessus, il est recommandé d'installer un filtre à eau avant le point de raccordement du four à l'eau.**

**L'installation d'un filtre à particules (0,25 mm) est également recommandée.**

Si le four est doté de deux arrivées d'eau, ce qui suit s'applique :

1) 1 arrivée d'eau brute pour le gicleur de condensation (eau froide). Situé postérieur.

2) 1 arrivée pour le générateur de vapeur et le gicleur dans la chambre du four. Doit être conforme aux réglementations sur l'eau utilisée par les appareils électroménagers ; cependant, vous pouvez utiliser de l'eau chaude dont la température ne dépasse pas 20°C. Situé antérieur.

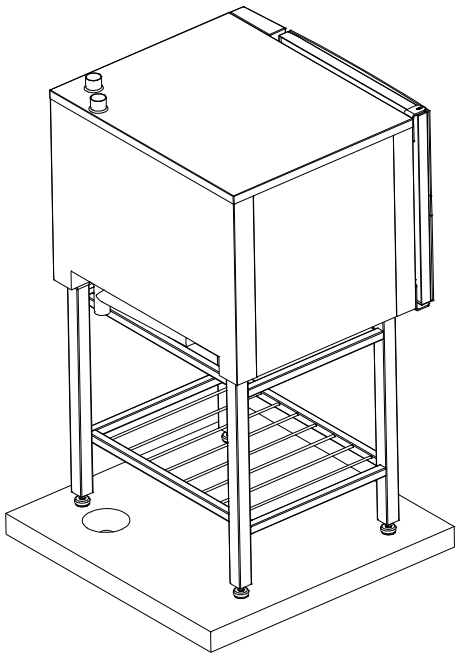
# Installation and Connection

**Raccordement à l'écoulement**

A leur sortie de l'usine, les fours HOUNÖ sont équipés d'un système d'écoulement qui élimine l'excédent d'eau dans la chambre du four. Cette eau peut être de l'eau condensée provenant des aliments, ou cela peut se produire lorsque la chambre du four est refroidie à l'eau froide, ou lorsqu'elle est nettoyée.

Le raccordement **doit** être effectué par un plombier agréé, sur un écoulement ouvert ou fermé. Si le four est raccordé à un système de ventilation fermé, raccordez-le à un écoulement ouvert.

**Il est recommandé de mettre à disposition/installer une sortie d'eau dans le sol de la pièce où se trouve le four.**



L'écoulement ne doit jamais se faire directement sous le four.

Le dispositif d'écoulement doit être en **acier inoxydable** ou dans un matériau tout aussi résistant à la température, avoir un diamètre d'au moins 50 mm et une inclinaison d'au moins 3° ou 5 %.

# Installation et raccordement

## Raccordement à l'électricité/vérification des câbles d'alimentation

Le raccordement électrique **doit** être effectué par un électricien autorisé, conformément aux règles et réglementations en vigueur.

Le schéma de raccordement se trouve dans le compartiment du moteur.

Les terminals du raccordement électrique sont situés derrière la plaque de droite.

Assurez-vous qu'une **prise électrique ou un disjoncteur agréés** se trouvent à proximité du four, afin de pouvoir déconnecter le four lors de l'installation ou de réparations. Le disjoncteur doit pouvoir couper tous les pôles avec une distance de coupure totale d'au moins 3 mm. Chacune des deux unités superposées (CombiPlus) doit être dotée de sa propose prise de courant ou dispositif de sécurité par coupure.

Cette garantie ne couvre pas les erreurs de raccordement.

**Câbles d'alimentation – contrôle** (s'applique à tous les modèles (B, C, K, BPE, CPE, KPE))

(Toutes les sections en mm²)

| | 1.06 | 1.06 | 1.08 - 1.10 - 1.12 | 1.08 - 1.10 - 1.12 | 1.16 | 1.16 | 1.20 | 1.20 | 2.10 2.14 | 2.10 2.14 | 2.20 | 2.20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **9 kW** | **Fusible** | **18 kW** | **Fusible** | **24 kW** | **Fusible** | **36 kW** | **Fusible** | **27 kW** | **Fusible** | **60 kW** | **Fusible** |
| 400V 3N ~ 50/60 Hz | 5x2,5 | 16A | 5x4 | 35A | 5x10 | 50A | 5x10 | 63A | 5x10 | 50A | 5x25 | 100A |
| 400V 3 ~ 50/60 Hz | 4x2,5 | 16A | 4x4 | 35A | 4x10 | 50A | 4x10 | 63A | 4x10 | 50A | * | * |
| 415V 3N ~ 50/60 Hz | 5x2,5 | 16A | 5x4 | 25A | 5x10 | 50A | 5x10 | 50A | 5x10 | 50A | 5x25 | 100A |
| 440V 3 ~ 50/60 Hz | 4x2,5 | 16A | 4x4 | 25A | 4x10 | 50A | 4x10 | 50A | 4x6 | 35A | * | * |
| 200V 3 ~ 50/60 Hz | 4x4 | 35A | 4x16 | 63A | 4x25 | 100A | 4x35 | 125A | 4x25 | 80A | * | * |
| 230V 3 ~ 50/60 Hz | 4x4 | 25A | 4x10 | 50A | 4x25 | 80A | 4x35 | 100A | 4x25 | 80A | * | * |
| 480V 3 ~ 50/60 Hz | 4x2,5 | 16A | 4x4 | 25A | 4x6 | 35A | 4x10 | 50A | 4x6 | 35A | * | * |
| 208V 3 ~ 50/60 Hz | 4x4 | 25A | 4x10 | 50A | 4x25 | 80A | 4x35 | 100A | 4x25 | 80A | * | * |

* Impossible

Câble d'alimentation recommandé : **H07RN-F**

Lorsque vous raccordez le four, vous devez :

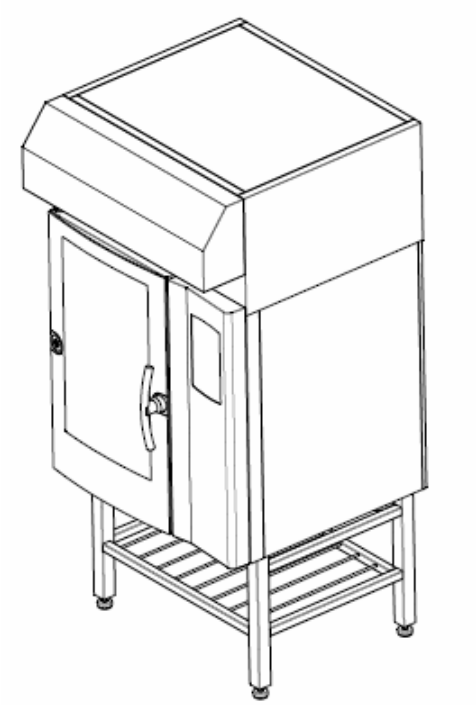
- Suivre les consignes d'installation et les informations figurant sur la plaque d'agrément.
- Respecter les règles et réglementations locales.
- HOUNÖ recommande l'utilisation d'un système de détection de courant résiduel/disjoncteur commandé à distance (Type B). 300 mA

## Oura

Les fours HOUNÖ sont dotés d'un système d'échappement ouvert/direct qui élimine l'excédent d'humidité dans la chambre du four. Le système d'échappement est doté d'un registre électrique.

Le tuyau d'échappement peut être relié à un système de ventilation. Dans ce cas, il faut installer un entonnoir spécial afin d'éviter une aspiration directe dans la chambre du four. Vous pouvez commander cet entonnoir d'extraction auprès de HOUNÖ.

Les fours incluent également une hotte d'extraction de conception spéciale, voir illustration ci-dessous.



Si une hotte d'extraction est installée au-dessus du four, celle-ci doit dépasser de 50 cm l'avant du four. La capacité d'aspiration doit être de 400 – 800 $m^3$/h.

Il est possible de contrôler le moteur de ventilation directement à partir du four. Cela signifie que la ventilation démarre en même temps que le programme et continue à fonctionner 10 minutes une fois le programme terminé.

# Vérification avant utilisation

Vous devez vérifier le four avant de commencer à l'utiliser.

**À l'extérieur**

- Vérifiez que le four n'a pas été endommagé lors du transport (traces de choc, éraflures, etc.).
- Vérifiez/ajustez la hauteur et vérifiez que le four est bien droit (horizontal).
- Vérifiez/ajustez la porte du four.

**Raccordements**

- Assurez-vous que le raccordement à l'eau est bien effectué.
- Mettez en route l'arrivée d'eau.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.
- Arrêtez l'arrivée d'eau.
- Vérifiez et nettoyez le filtre.
- Mettez à nouveau en route l'arrivée d'eau.
- Vérifiez la douchette.
- Assurez-vous que le raccordement électrique est bien effectué.
- Vérifiez le raccordement à la lèchefrite.
- Assurez-vous que la lèchefrite est bien installée.
- Vérifiez que le flexible descend bien de la lèchefrite et qu'il n'y a pas de fuites.
- Assurez-vous que l'échappement et le raccordement à l'écoulement fonctionnent bien.
- Nettoyez le four.
- Appliquez de l'huile pour l'acier.

**Chambre du four**

- Vérifiez que le compartiment du filtre est bien installé.
- Contrôlez la lumière à l'intérieur.
- Nettoyez le four.

**Panneau de fonctionnement**

- Vérifiez et réglez, si nécessaire, chacune des valeurs préréglées.
- Faites chauffer le four à 250°C pendant environ 5 min.

**Les listes de vérification d'installation et des instructions (voir les annexes 1 et 2) doivent être remplies et retournées à HOUNÖ dans un délai de 30 jours maximum à compter de la date d'installation.**

## Contrôle de service annuel

| | | |
|---|---|---|
| **Client :** | | |
| **Adresse :** | | |
| **Par :** | **Code postal :** | |
| **N° de série du four :** | **Modèle :** | |

| **1. Raccordement :** | **Fonctionne correctement** | **OUI** | **NON** |
|---|---|---|---|
| Raccordement à l'eau – filtre (peut avoir besoin d'être resserré. | | | |
| Raccordement électrique (peut avoir besoin d'être resserré) | | | |
| Raccordement à l'écoulement (peut avoir besoin d'être resserré) | | | |
| Positionnement du four | | | |

| **2. Porte :** | | |
|---|---|---|
| Dispositif de fermeture (peut avoir besoin d'être resserré) | | |
| Encliquetage (peut avoir besoin d'être ajusté) | | |
| Joint (doit être étanche avec une vapeur de 100°C ou avec la fonction CombiClean) | | |
| Charnières (peuvent avoir besoin d'être ajustées) | | |
| Verre intérieur (charnières, fixation) | | |

| **3. Intérieur :** | | |
|---|---|---|
| Lumière à l'intérieur | | |
| Gicleurs (peuvent avoir besoin d'être nettoyés) | | |
| Turbine (doit pivoter librement et être bien fixée) | | |
| Élément chauffant (peut avoir besoin d'être resserré) | | |

| **4. Sous le four :** | | |
|---|---|---|
| Système de vidange (assurez-vous qu'il ne fuit pas et qu'il n'est pas bouché) | | |
| Gicleur de condensation et détecteur de vidange | | |
| Lèchefrite | | |
| Tiroir de récupération sur la porte du four | | |

| **5. Compartiment du moteur :** | | |
|---|---|---|
| Raccordement aux éléments chauffants | | |
| Répartition égale de la charge à chaque phase | | |
| Raccordement électrique (surcharge, erreur de raccordement et serrage) | | |
| Moteur d'échappement | | |
| Moteur de la turbine (peut avoir besoin d'être resserré) | | |
| Transformateur de fréquence (contrôler la réglementation) | | |
| ClimaOptima | | |
| Turbine de refroidissement | | |
| Filtre d'aspiration (peut avoir besoin d'être nettoyé) | | |

**Contrôlez l'humidité**

**6. Générateur de vapeur :** **Fonctionne correctement** **OUI** **NON**

| | | |
|---|---|---|
| Éléments chauffants (assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites) | | |
| Répartition égale de la charge à chaque phase | | |
| Détecteur de niveau – à nettoyer | | |
| Pompe de vidange | | |

**Peut avoir besoin d'être détartrée**

**7. Test de fonctionnement:**

| | | |
|---|---|---|
| Composants (utiliser la fonction de test) | | |
| Sonde de température au cœur | | |
| Modes de fonctionnement | | |
| CombiWash | | |

**Ingénieur : Date et signature**

**Pièces à remplacer à intervalles d'entretien de 12, 24 et 36 mois :**

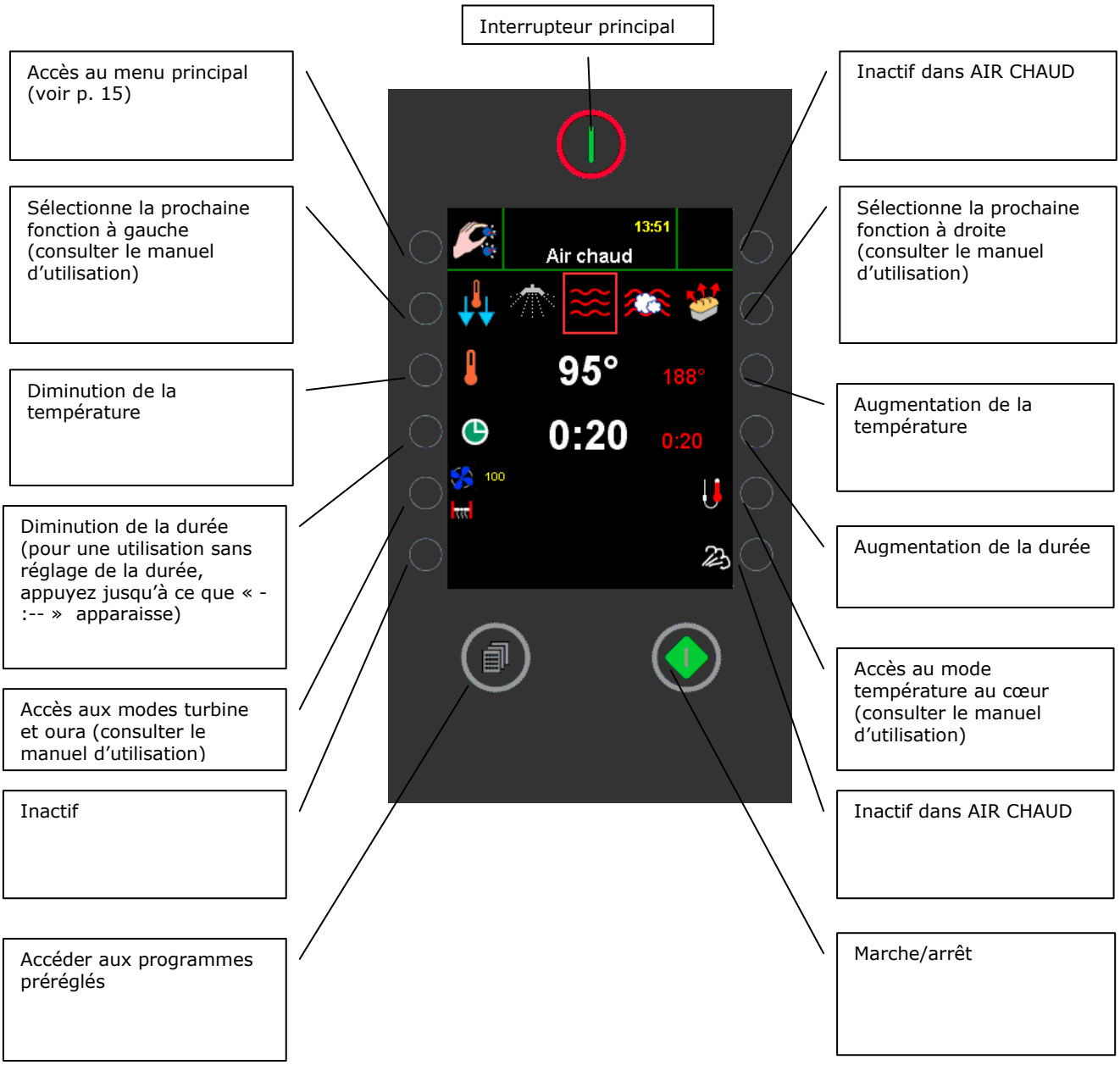
**Inspection à 12 mois**
Suivre la vérification d'entretien annuelle (*voir ci-dessus*).
Changer :
*Le joint de la porte*
*Les ampoules*
*Le joint d'étanchéité du verre de la lampe*
*Les gicleurs*
*Le palier du bras du gicleur*
*Au besoin, mettre à niveau le logiciel.*

**Inspection à 24 mois**
Suivre la vérification d'entretien annuelle (*voir ci-dessus*).
Changer :
*Le joint de la porte*
*Les ampoules*
*Le joint d'étanchéité du verre de la lampe*
*Les gicleurs*
*Le contacteur principal*
*Le ressort de la poignée*
*Le palier du bras du gicleur*
*Au besoin, mettre à niveau le logiciel.*

**Inspection à 36 mois**
Suivre la vérification d'entretien annuelle (*voir ci-dessus*).
Changer :
*Le joint de la porte*
*Les ampoules*
*Le joint d'étanchéité du verre de la lampe*
*Les gicleurs*
*L'échappement du moteur de registre*
*La pompe à détergent/de rinçage*
*L'assemblage du bras du gicleur*
*Au besoin, mettre à niveau le logiciel.*

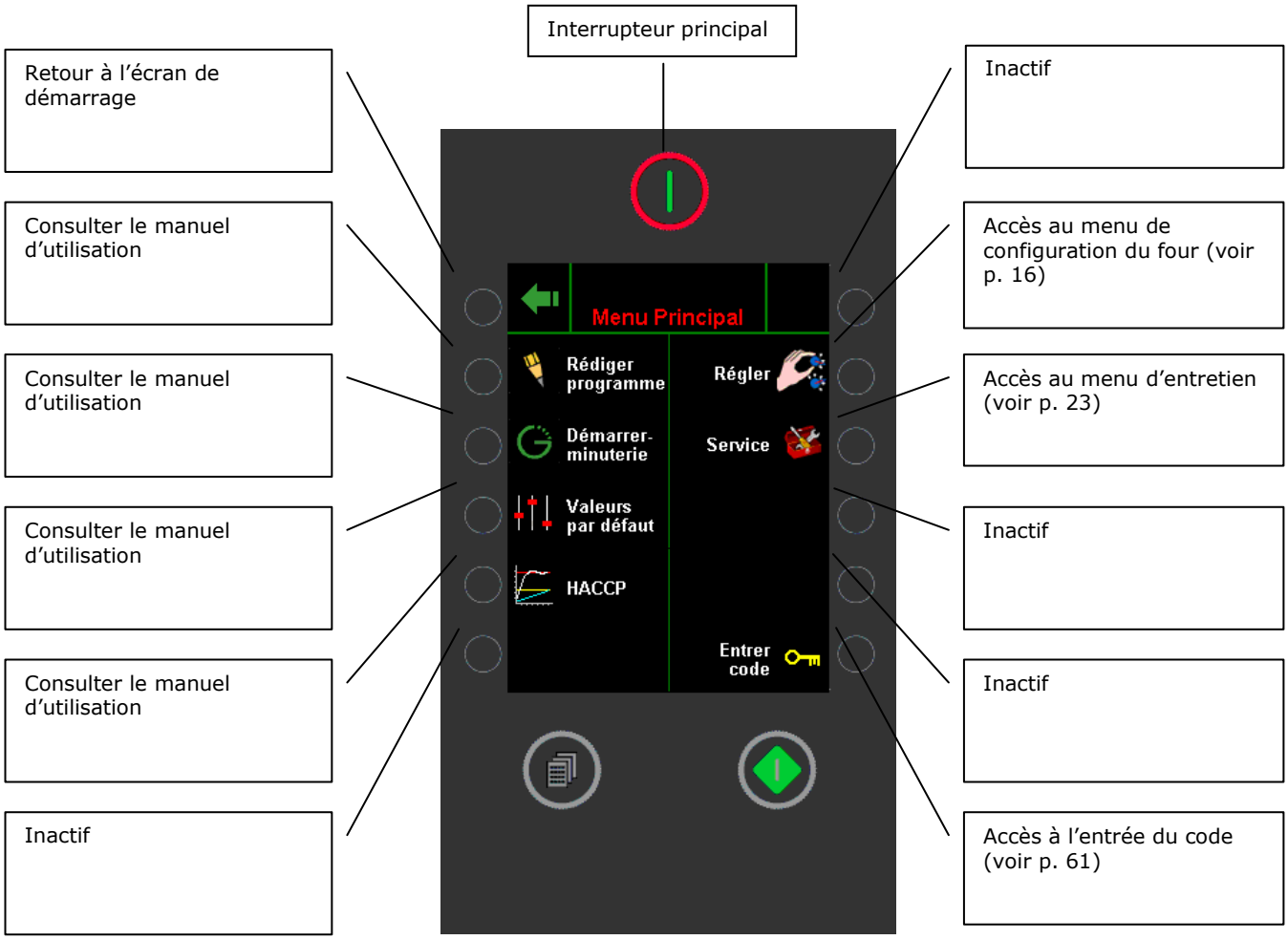
Pour plus d'informations sur les conditions générales de la garantie, veuillez consulter le site www.houno.com/warranty.

## Ecran de démarrage


Interrupteur principal
Accès au menu principal (voir p. 15)
Sélectionne la prochaine fonction à gauche (consulter le manuel d'utilisation)
Diminution de la température
Diminution de la durée (pour une utilisation sans réglage de la durée, appuyez jusqu'à ce que « - :-- » apparaisse)
Accès aux modes turbine et oura (consulter le manuel d'utilisation)
Inactif
Accéder aux programmes préréglés
Inactif dans AIR CHAUD
Sélectionne la prochaine fonction à droite (consulter le manuel d'utilisation)
Augmentation de la température
Augmentation de la durée
Accès au mode température au cœur (consulter le manuel d'utilisation)
Inactif dans AIR CHAUD
Marche/arrêt
13:51
Air chaud
95°
188°
0:20
0:20
100

- Pour plus d'informations sur les modes indiqués sur cette page, veuillez consulter les manuels d'utilisation

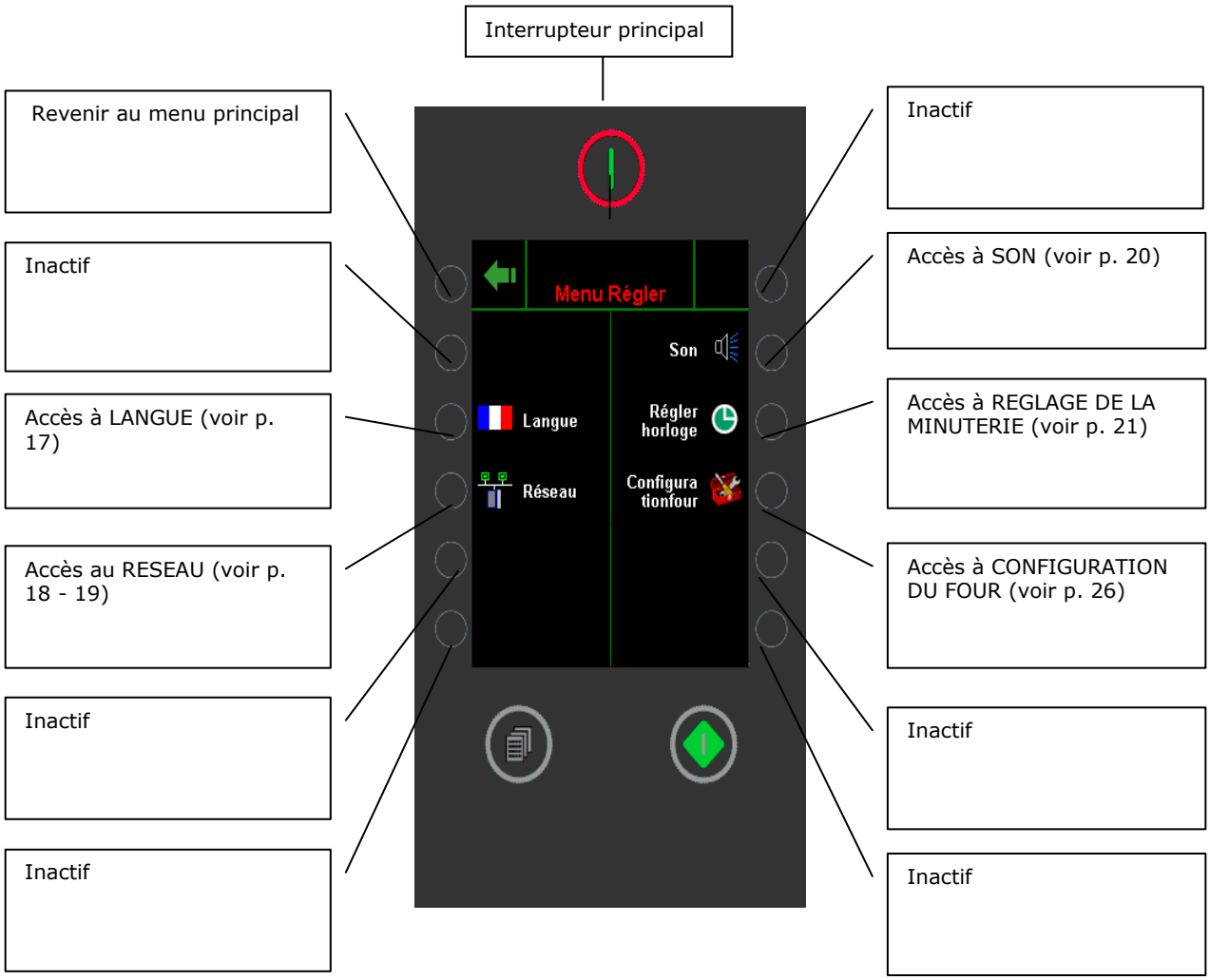
# Menu principal




- Veuillez noter qu'avant la livraison, l'ordinateur du four a été complètement testé et correctement configuré. Par conséquent, nous recommandons à tous les utilisateurs, avec ou sans code, d'utiliser les menus avec le plus grand soin. Une mauvaise manipulation risque de modifier de manière inadéquate la configuration de l'ordinateur.

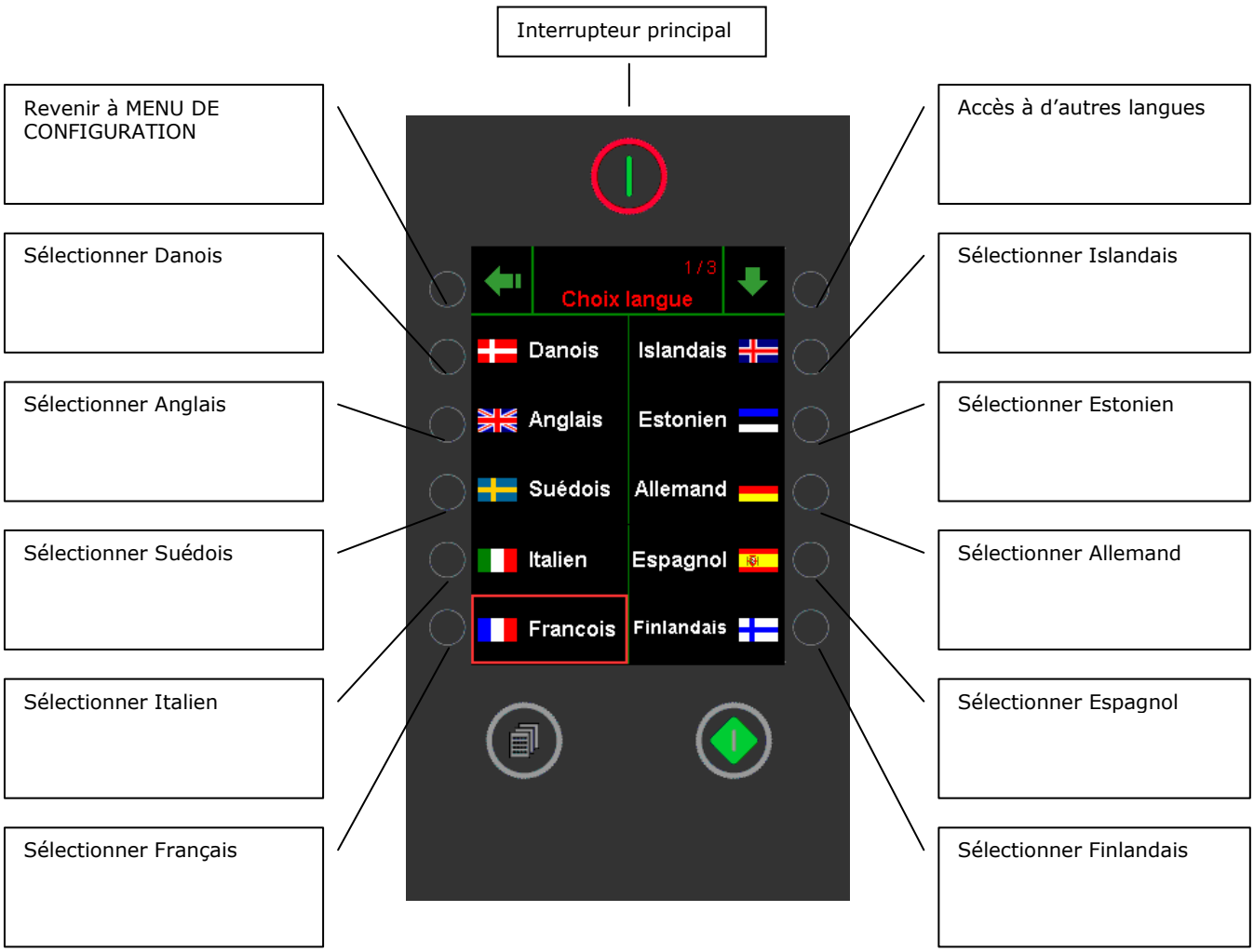
- La modification de la configuration de l'ordinateur nécessite une connaissance approfondie de la conception et de la structure du four. En cas de doute, veuillez contacter votre revendeur.

# Menu de configuration



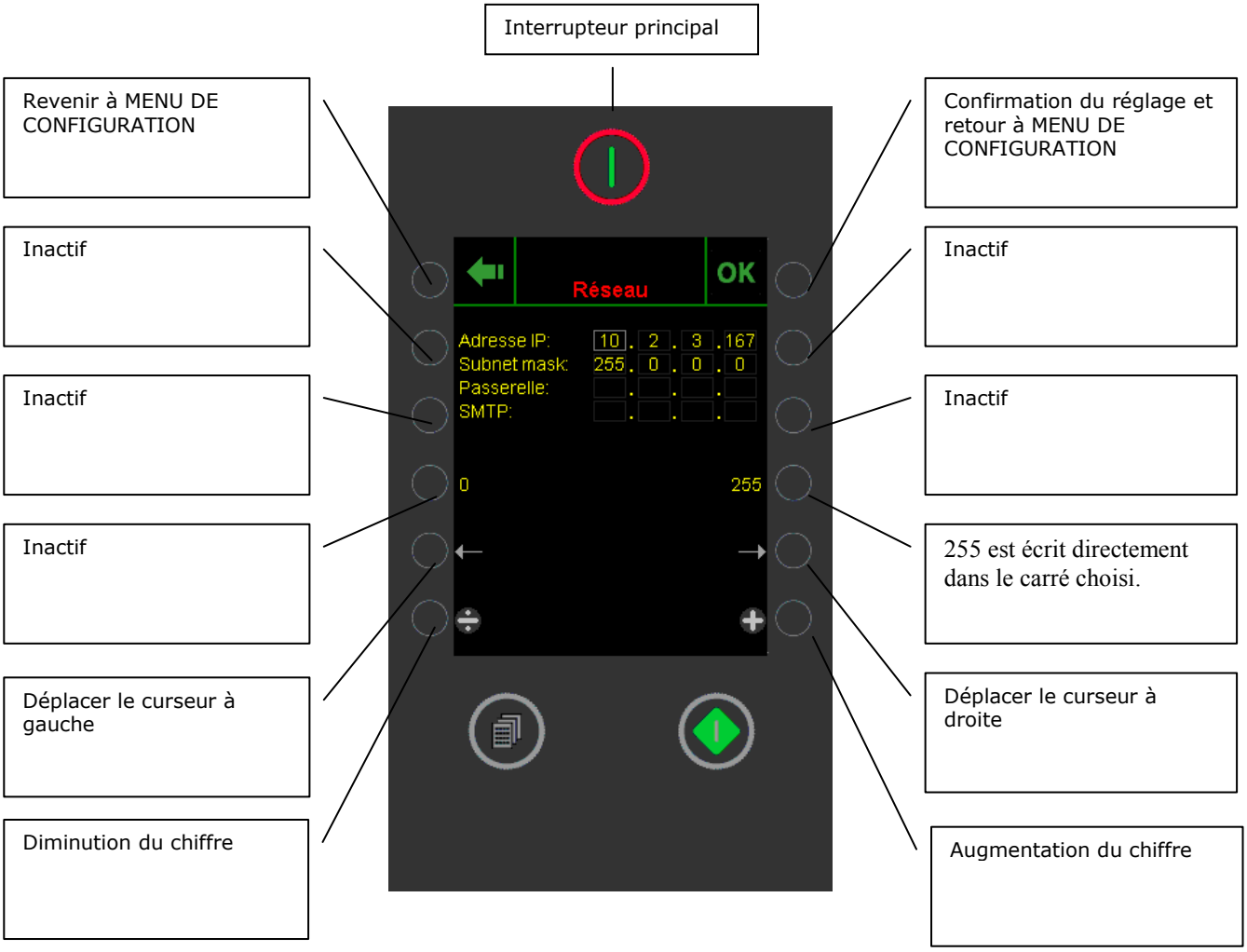

- Accès aux différents paramètres. Evitez de modifier les paramètres de manière inadéquate (contactez votre revendeur pour plus d'informations)

# Selection de la langue



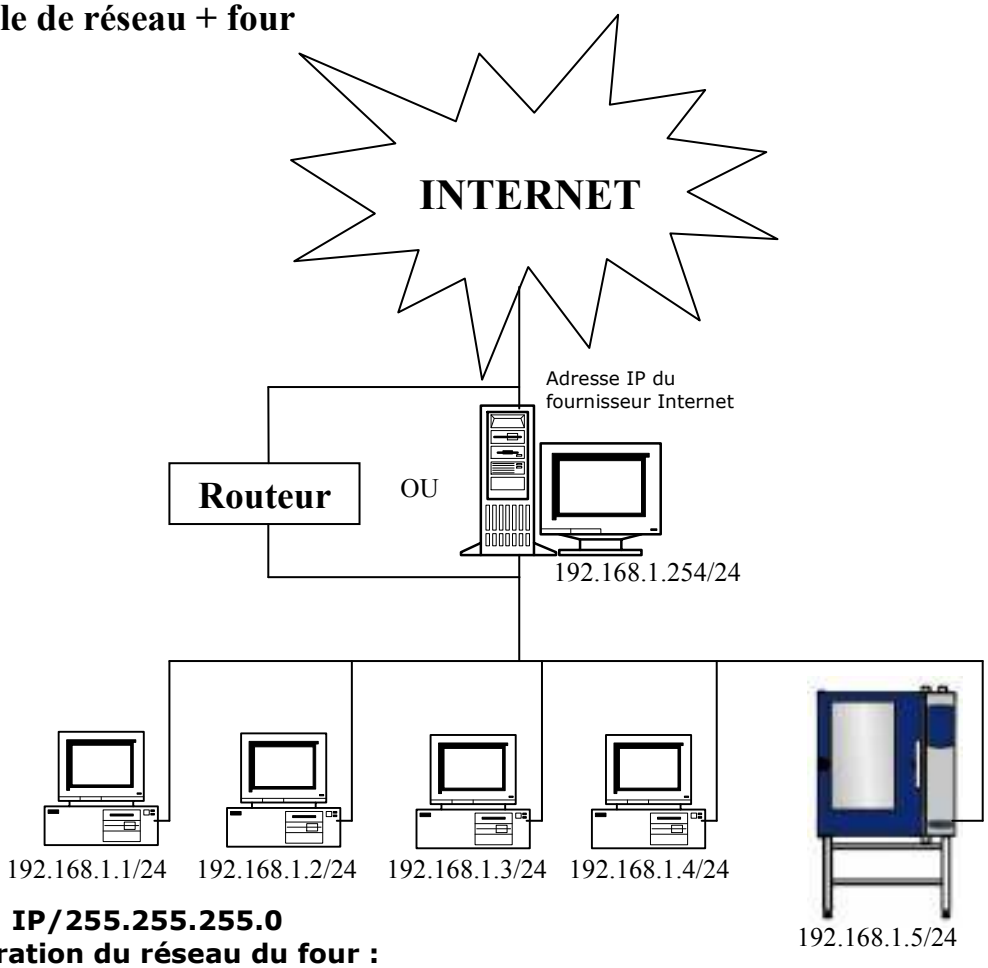

- Montrer les langues disponibles. Le carré rouge indique la langue sélectionnée.

# Réseau




- Adresse IP : Utilisez une adresse IP non active qui est compatible avec le réseau concerné.
- Masque réseau : Utilisez un masque réseau non actif qui est compatible avec le réseau concerné.
- Passerelle : Réglage du routeur Internet concerné.
- SMTP : Réglage du serveur de messagerie du fournisseur d'accès à Internet.
- INFO : Les PORTS AVANT 5900 et 80 du routeur Internet doivent être ouverts pour l'adresse IP du four si l'utilisateur veut que HOUNÖ puisse accéder librement au four.
- INFO : Si l'utilisateur veut que le four soit mis à jour via le serveur HOUNÖ, il suffit de régler la passerelle. Dans ce cas, HOUNÖ doit être nommé en tant que SERVEUR DE MISE A JOUR dans la SECTION CONFIGURATION.
- Seul un navigateur Internet est requis pour accéder au four à partir d'un ordinateur.

## Exemple de réseau + four



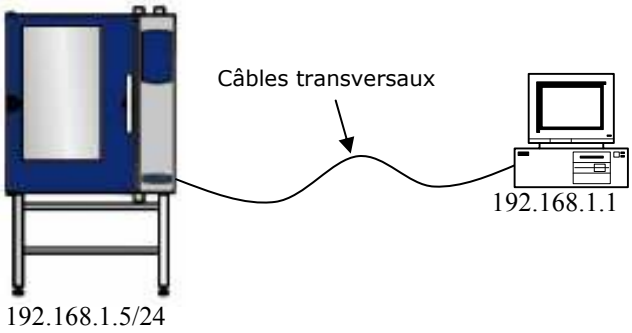

**IP/24 = IP/255.255.255.0**
**Configuration du réseau du four :**
Adresse IP : 192.168.1.5
Masque réseau : 255.255.255.0
Passerelle : 192.168.1.254

**Code d'accès pour CombiNet :**
UTILISATEUR : Superutilisateur
Code d'accès : 87 64 12

---

**Exemple de raccordement direct à l'ordinateur**

**Configuration du réseau du four :**
Adresse IP : 192.168.1.5
Masque réseau : 255.255.255.0



# Reglage du son

Interrupteur principal

Revenir à MENU DE CONFIGURATION

Diminution du volume

Diminution de la fréquence sonore

Tester le son

Inactif

Inactif

Confirmation du réglage et retour à MENU DE CONFIGURATION

Augmentation du volume

Augmentation de la fréquence sonore

Inactif

Inactif

Inactif

# Réglage de la minuterie

Interrupteur principal

Revenir à MENU DE CONFIGURATION

Inactif

Inactif

Déplacer le curseur à gauche

Diminution jour/mois/année/heures /minutes

Inactif

Confirmation du réglage et démarrage automatique du four

Inactif

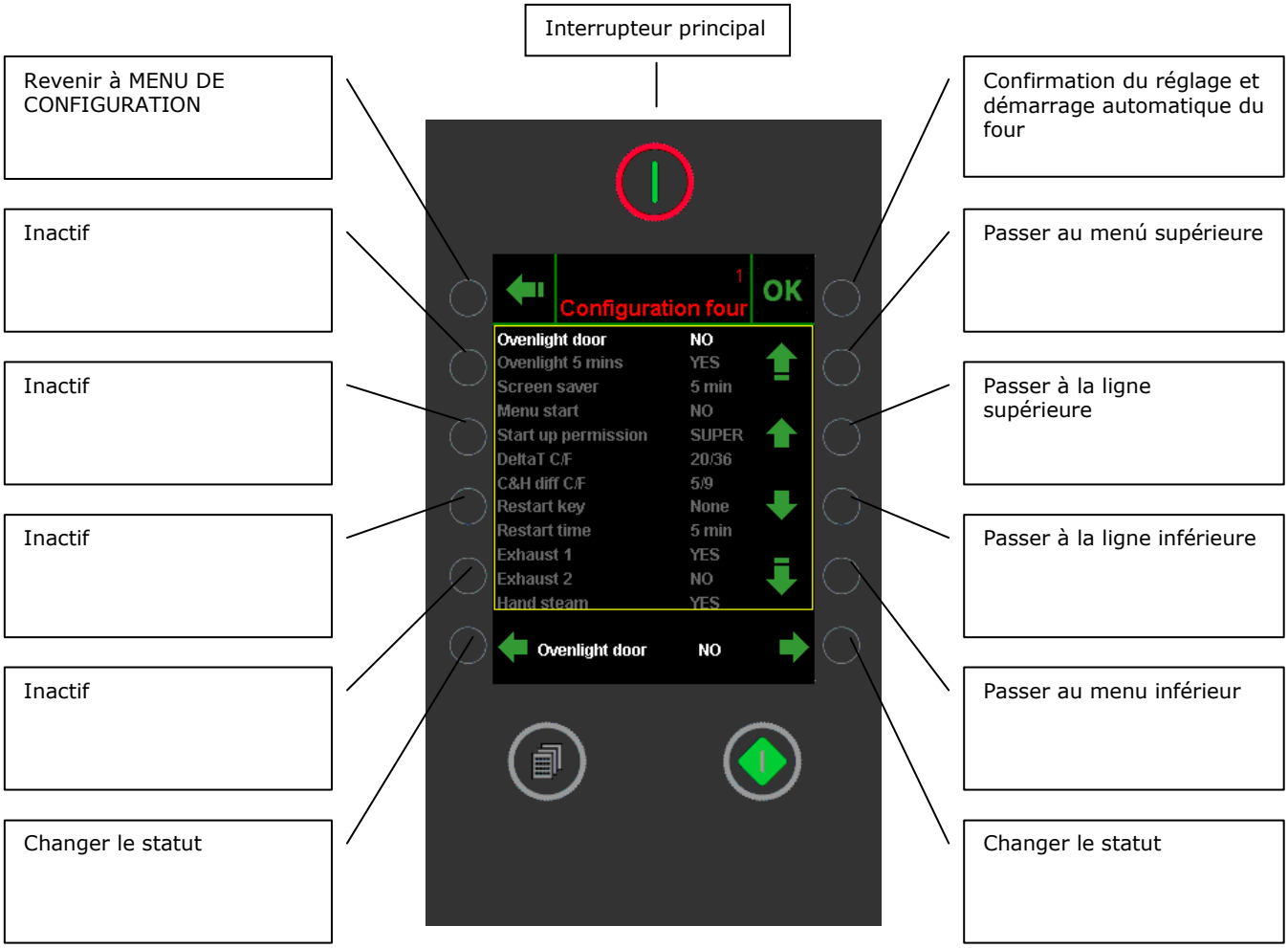
Inactif

Déplacer le curseur à droite

Augmentation jour/mois/année/heures /minutes

Inactif

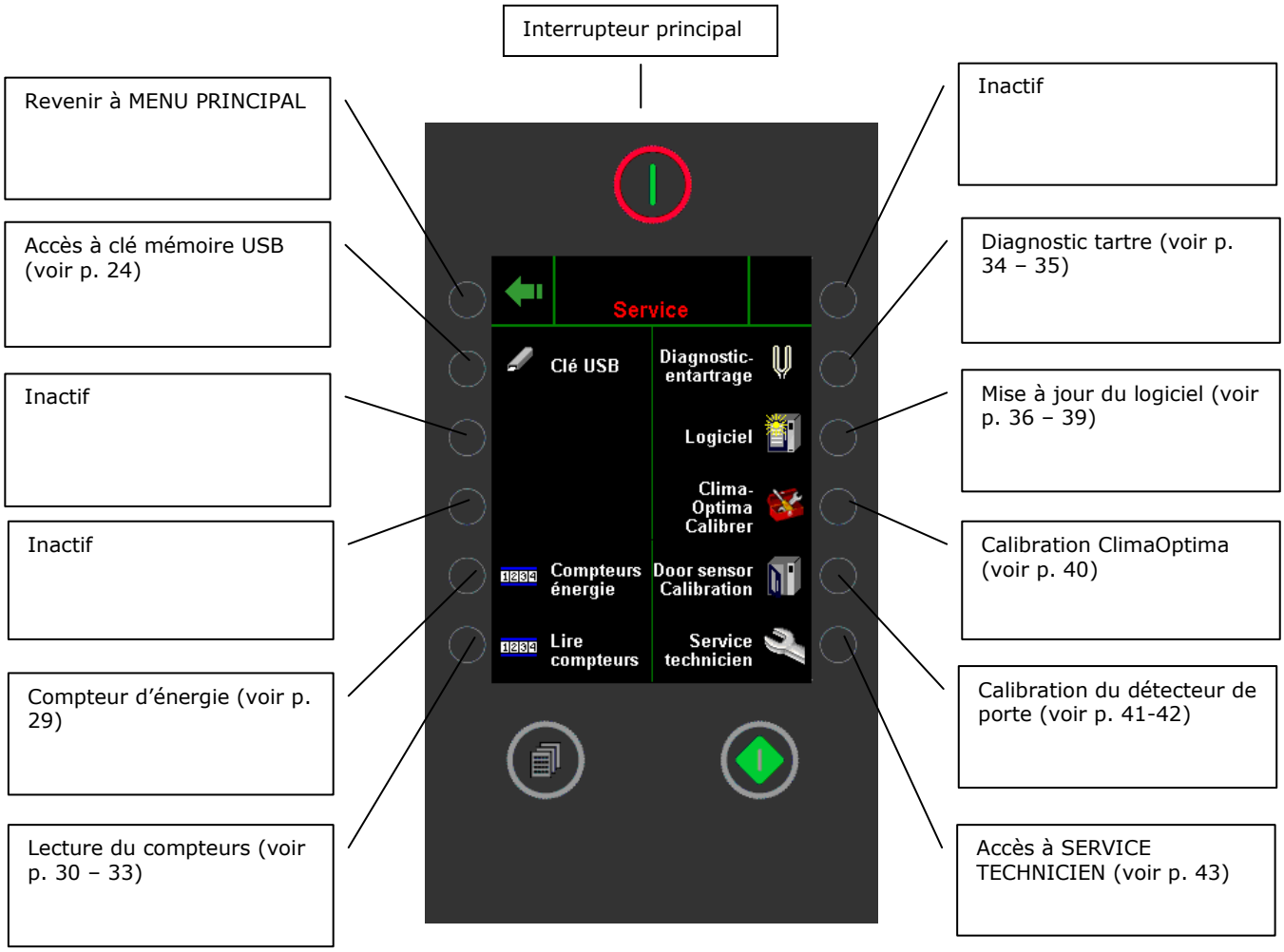
# Configuration du four




- S'il a le code de l'ordinateur, l'ingénieur services peut accéder à de nombreux réglages. La modification de la configuration nécessite une connaissance approfondie des fours HOUNÖ. Des modifications inutiles ou incorrectes des réglages risquent de modifier la configuration de l'ordinateur de manière inadéquate.

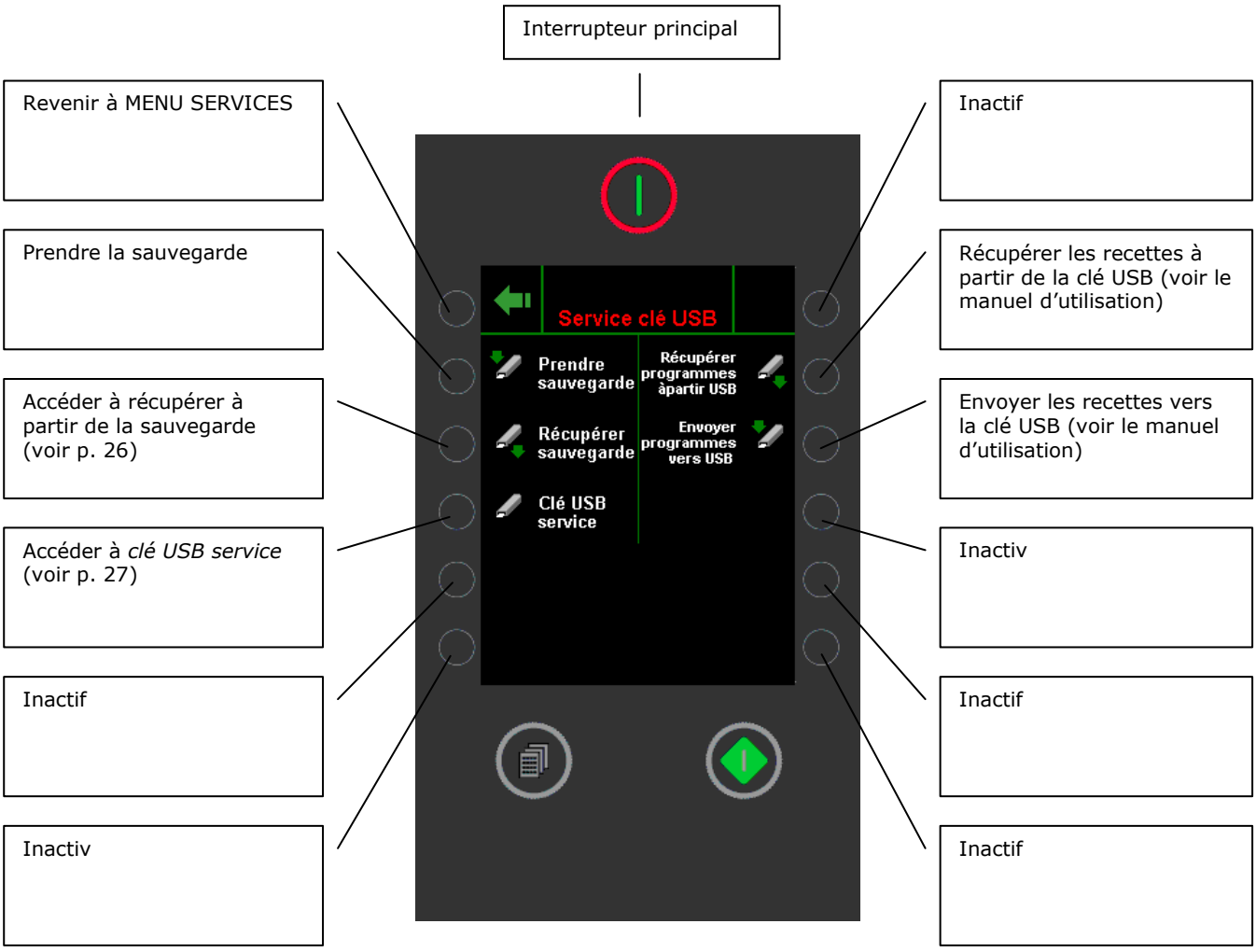
- Voir Annexe 3, pp. 66 – 67, pour obtenir plus d'informations sur la configuration du four.

# Menu service



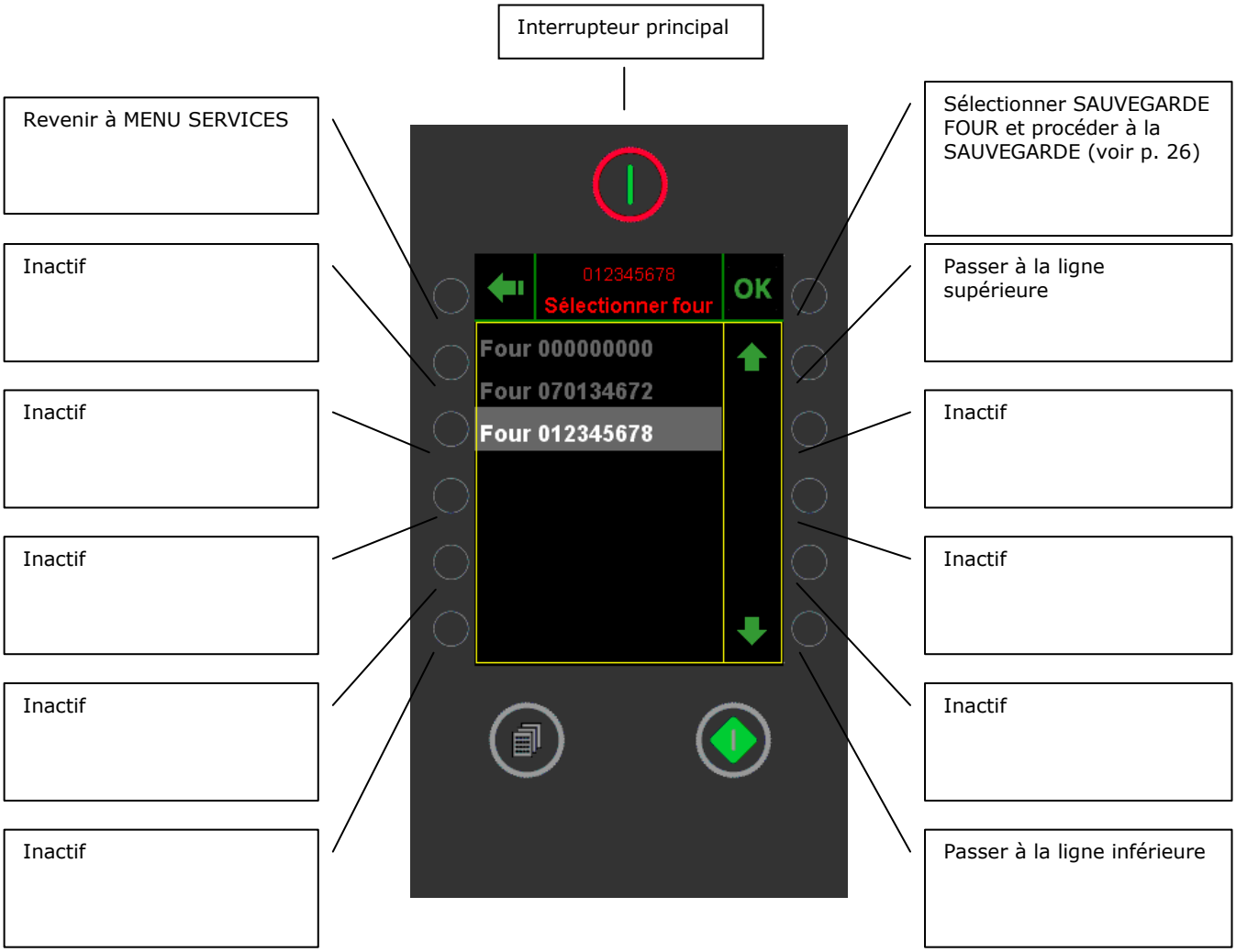

- Il est possible d'accéder à plusieurs fonctions de service.
- *Service de clé mémoire USB* est seulement actifs si une clé mémoire USB est insérée. Si le contrôleur ne trouve pas de clé mémoire USB, le texte est grisé.

## Selection de service clé USB


Interrupteur principal
Revenir à MENU SERVICES
Prendre la sauvegarde
Accéder à récupérer à partir de la sauvegarde (voir p. 26)
Accéder à *clé USB service* (voir p. 27)
Inactif
Inactiv
Inactif
Récupérer les recettes à partir de la clé USB (voir le manuel d'utilisation)
Envoyer les recettes vers la clé USB (voir le manuel d'utilisation)
Inactiv
Inactif
Inactif
Service clé USB
Prendre sauvegarde
Récupérer programmes àpartir USB
Récupérer sauvegarde
Envoyer programmes vers USB
Clé USB service

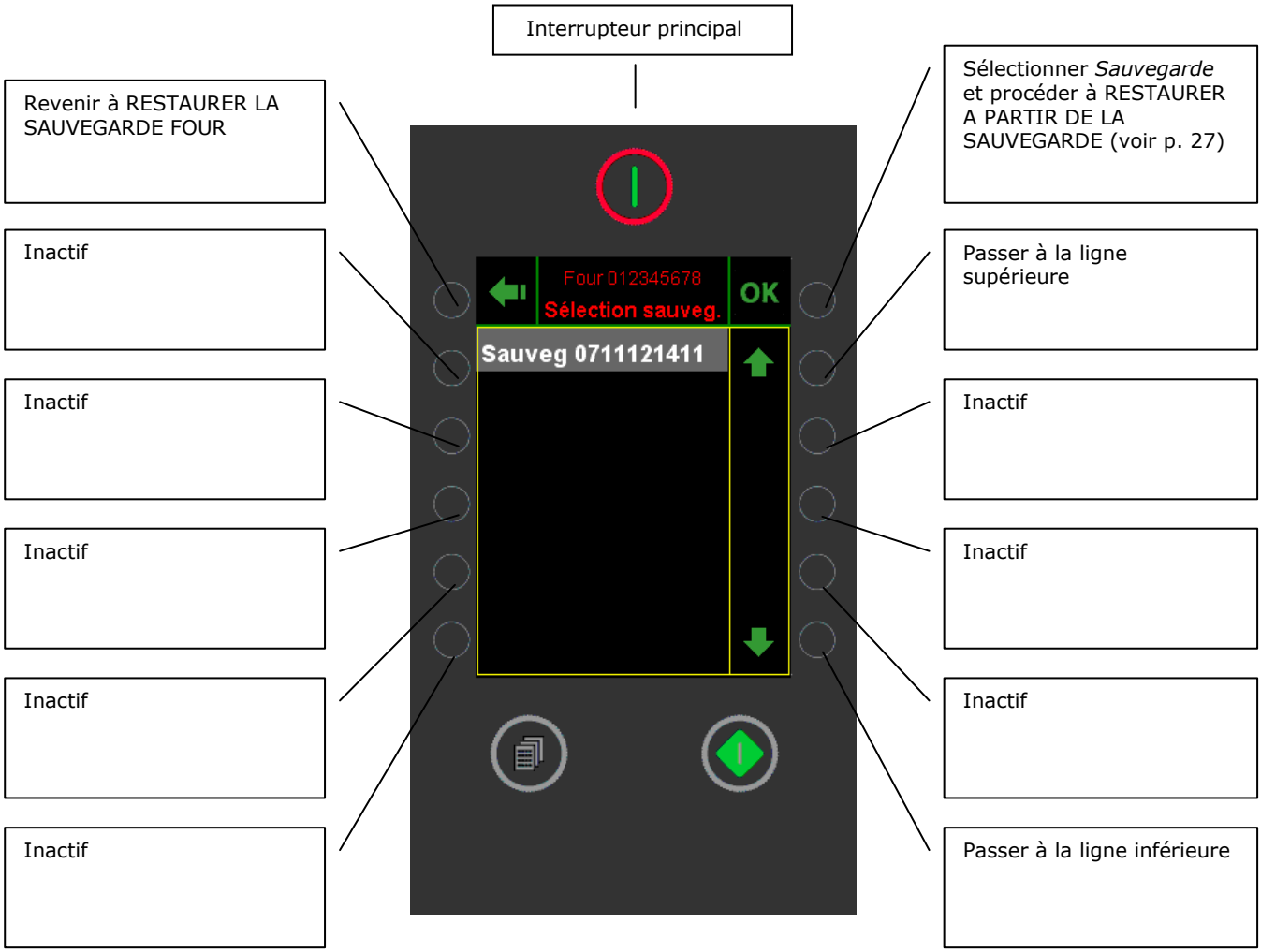
- Il est possible de prendre une sauvegarde et de restaurer à partir de la sauvegarde de la configuration du four et des programmes.

# Restaurer la sauvegarde four



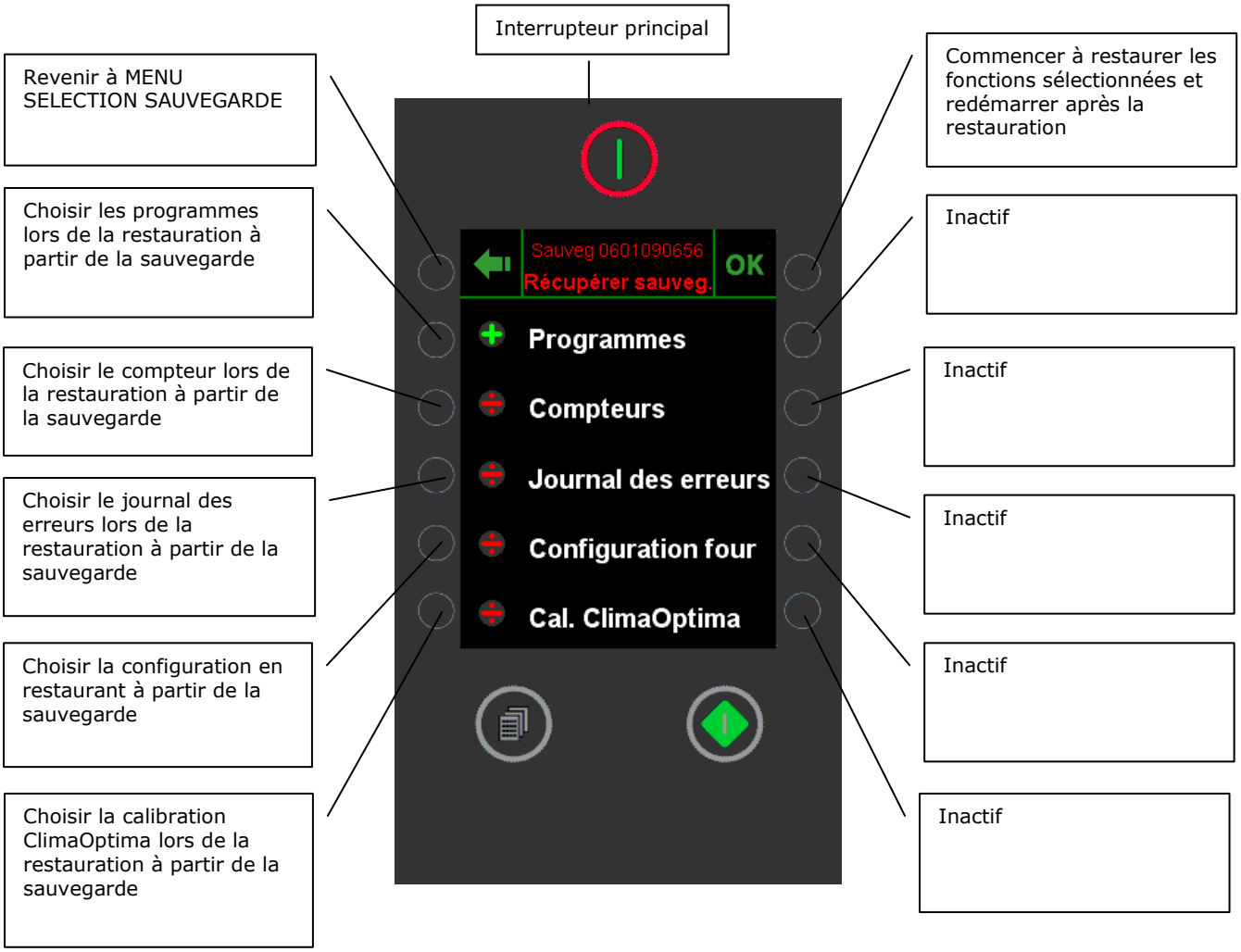

- Dans cet écran, il est possible de choisir quelle sauvegarde du four restaurer.
- Ce four XXXXXXXXX (A/B) (ex. ce four 010755667) : Indique le numéro du four en question.

# Sélection de menu de sauvegarde



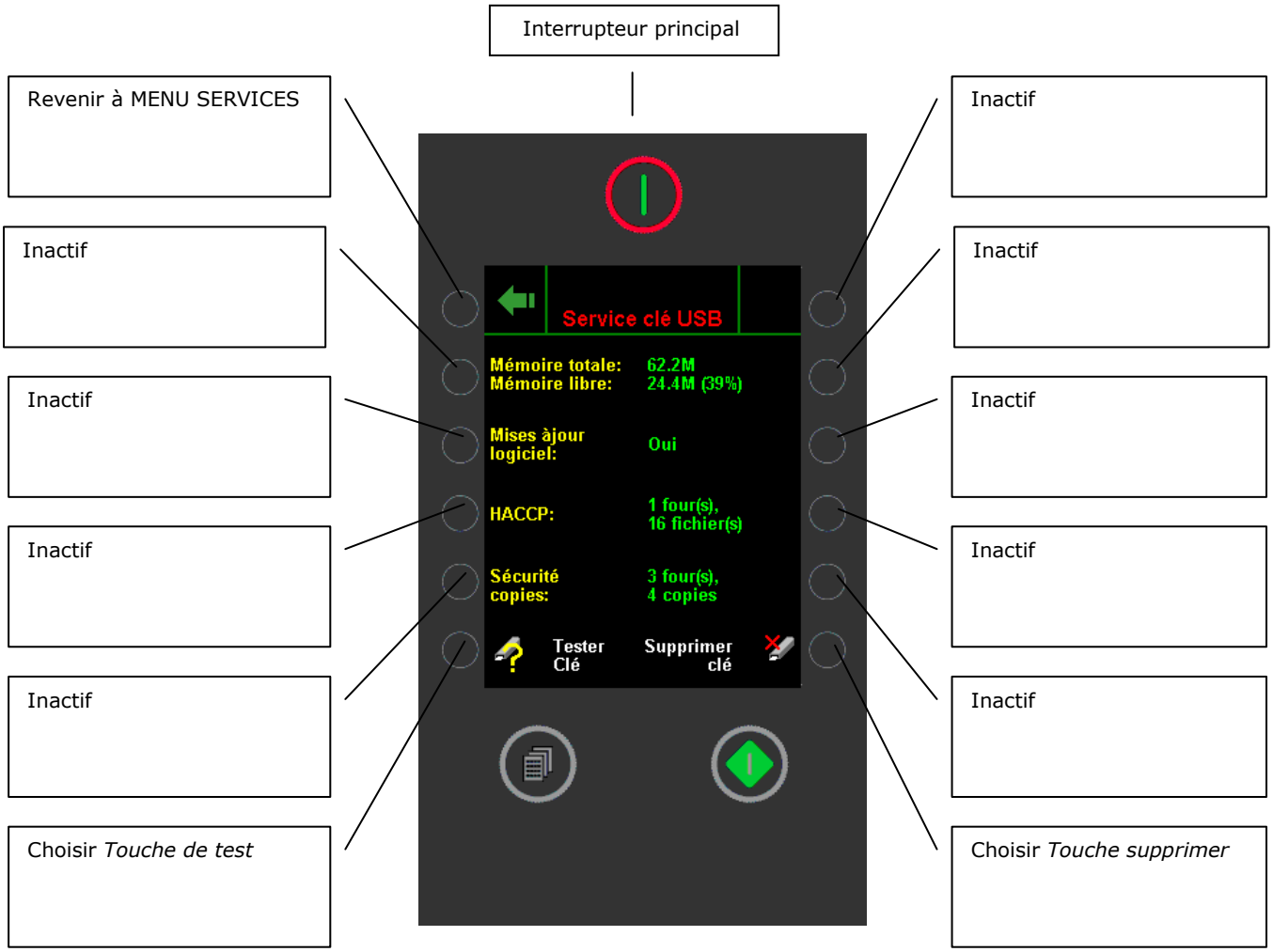

- Il est possible de choisir quelle sauvegarde restaurer.
- Format : Sauvegarde YYMMDDHHMM

## Restauration à partir de la sauvegarde


Interrupteur principal
Revenir à MENU SELECTION SAUVEGARDE
Choisir les programmes lors de la restauration à partir de la sauvegarde
Choisir le compteur lors de la restauration à partir de la sauvegarde
Choisir le journal des erreurs lors de la restauration à partir de la sauvegarde
Choisir la configuration en restaurant à partir de la sauvegarde
Choisir la calibration ClimaOptima lors de la restauration à partir de la sauvegarde
Commencer à restaurer les fonctions sélectionnées et redémarrer après la restauration
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Sauveg 0601090656
Récupérer sauveg.
OK
Programmes
Compteurs
Journal des erreurs
Configuration four
Cal. ClimaOptima

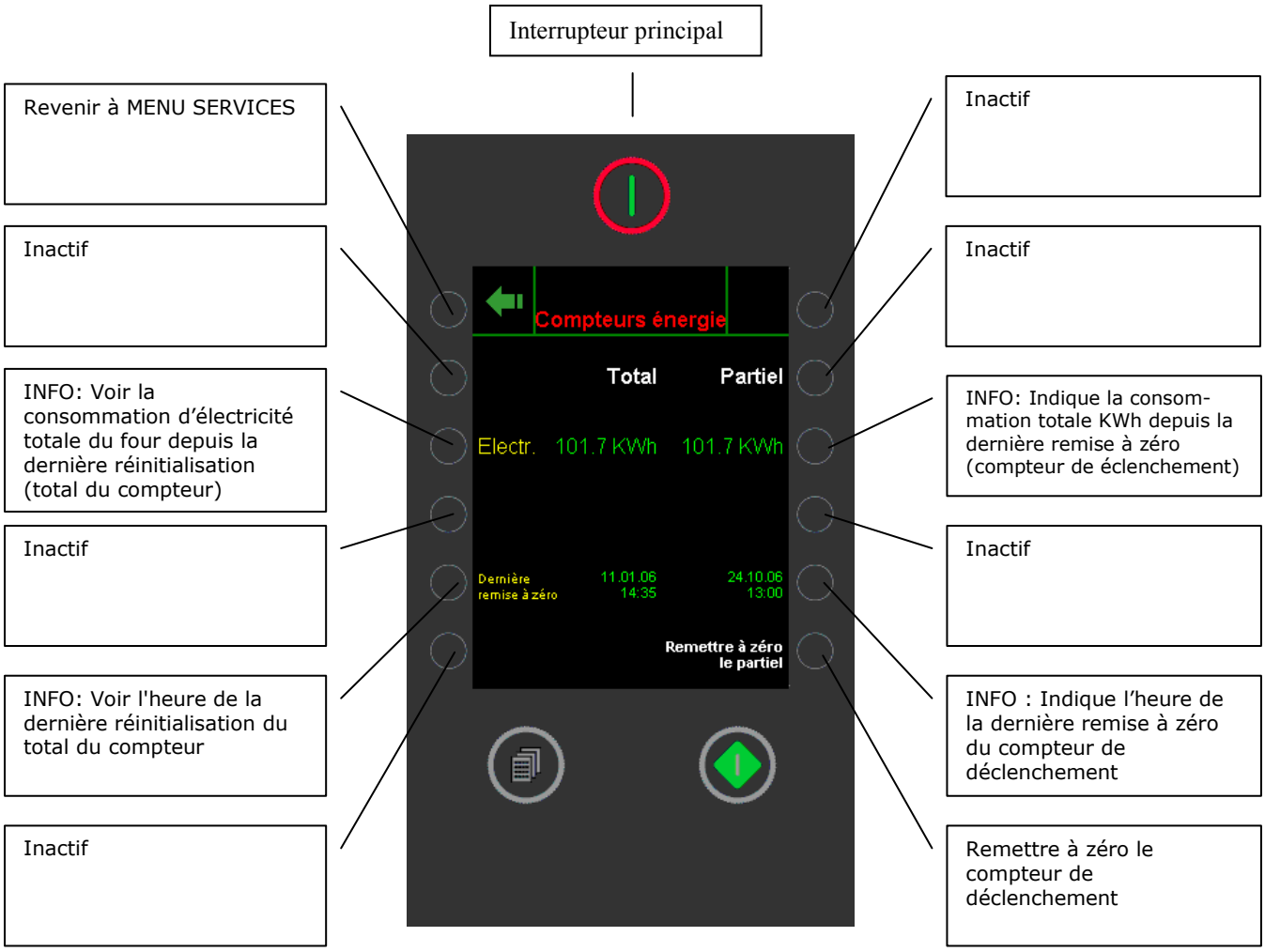
- Avec ce menu, il est possible de choisir quelles fonctions restaurer à partir de la sauvegarde.

# Menu de service de la clé USB



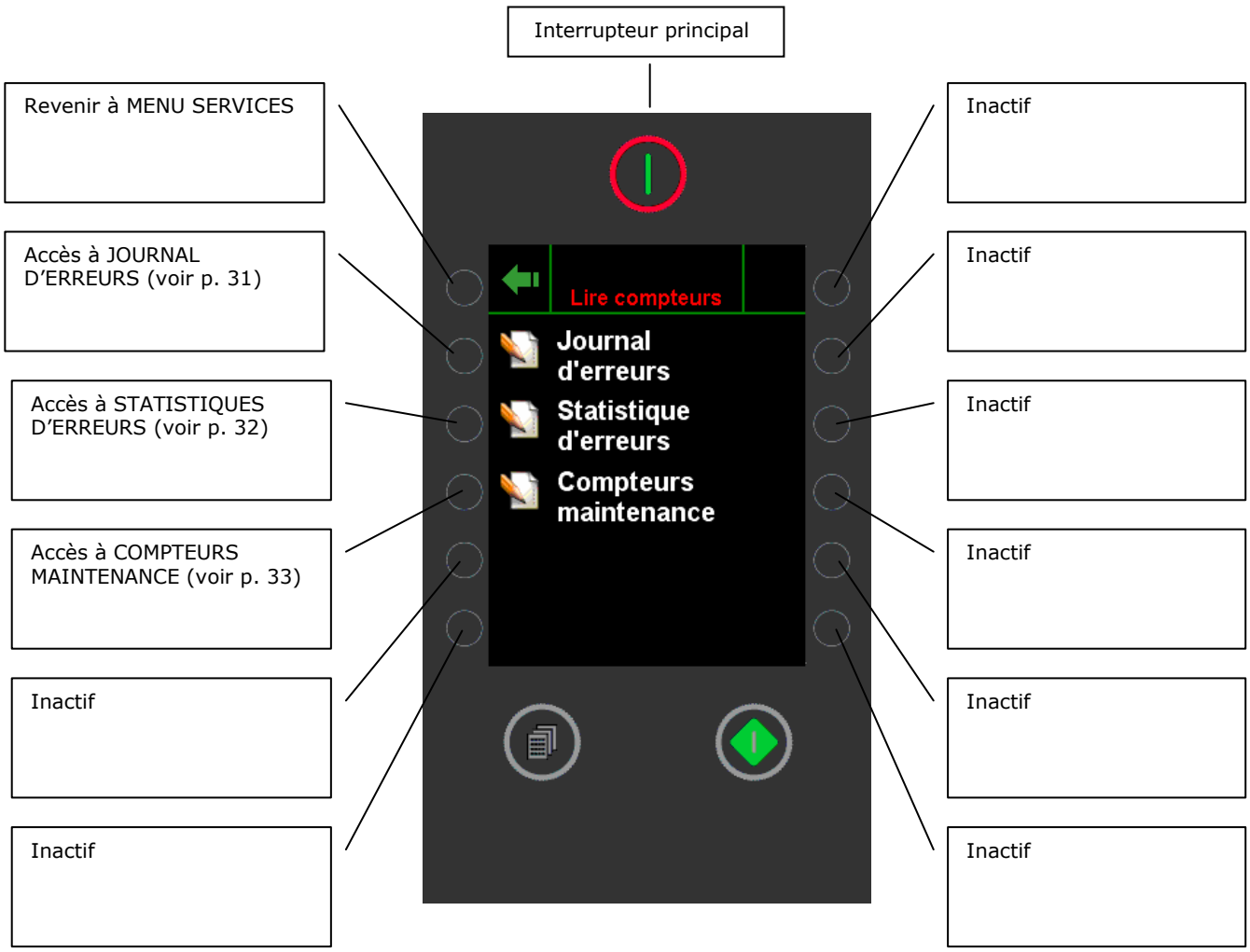

- Il s'agit du contrôle du contenu de la clé mémoire USB.
- Dans ce menu, il est possible de tester la clé mémoire USB.
- NOTEZ que lorsque vous appuyez sur la *Touche supprimer*, la totalité du contenu de la clé est supprimée.

# Compteurs d'énergie


Interrupteur principal
Revenir à MENU SERVICES
Inactif
INFO: Voir la consommation d'électricité totale du four depuis la dernière réinitialisation (total du compteur)
Inactif
INFO: Voir l'heure de la dernière réinitialisation du total du compteur
Inactif
Inactif
Inactif
INFO: Indique la consommation totale KWh depuis la dernière remise à zéro (compteur de éclenchement)
Inactif
INFO : Indique l'heure de la dernière remise à zéro du compteur de déclenchement
Remettre à zéro le compteur de déclenchement
Compteurs énergie
Total
Partiel
Electr.
101.7 KWh
101.7 KWh
Dernière remise à zéro
11.01.06 14:35
24.10.06 13:00
Remettre à zéro le partiel

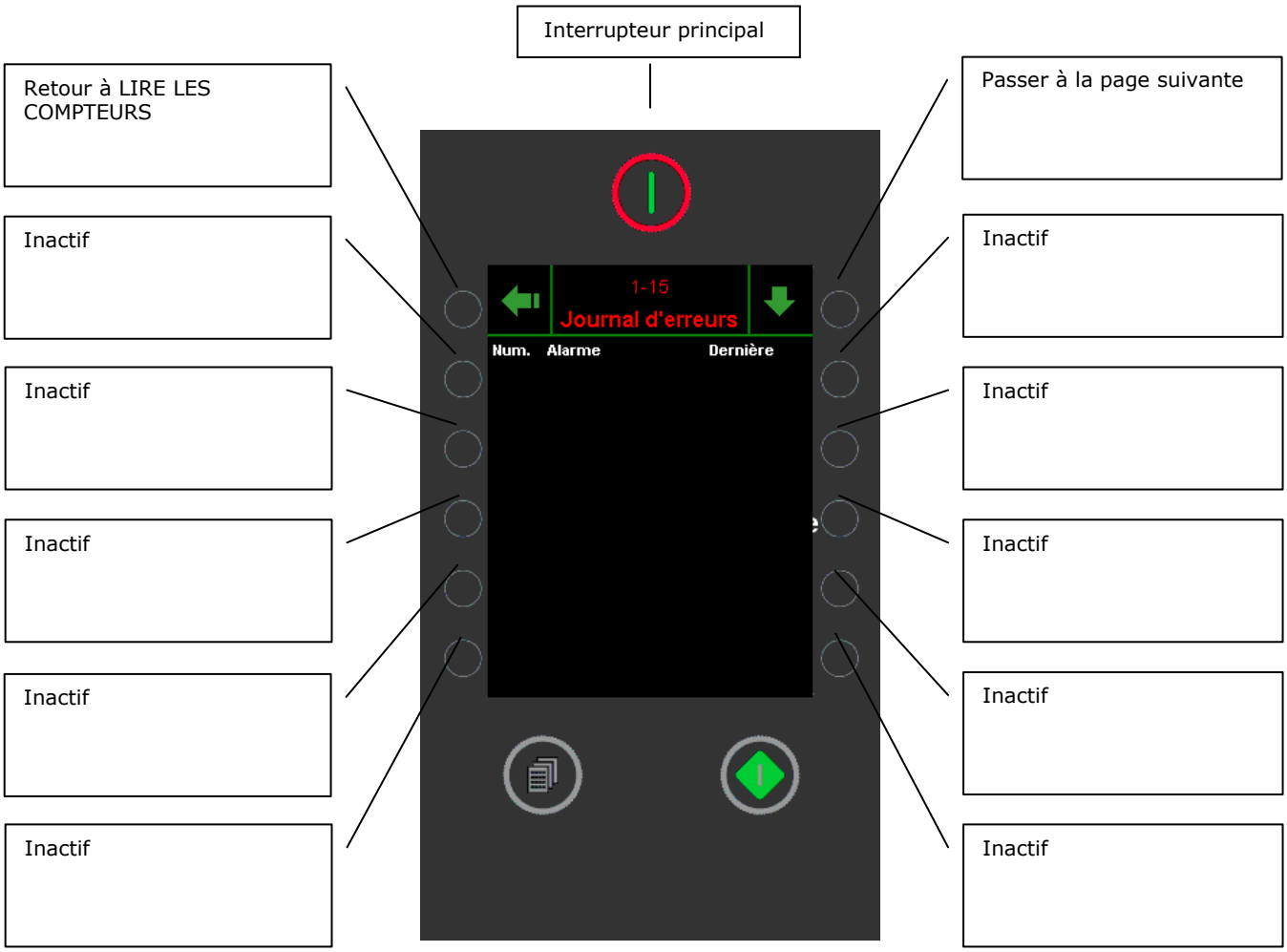
- Indique la consommation d'électricité – consommation totale ou depuis la dernière remise à zéro (déclenchement).

# Lire les compteurs



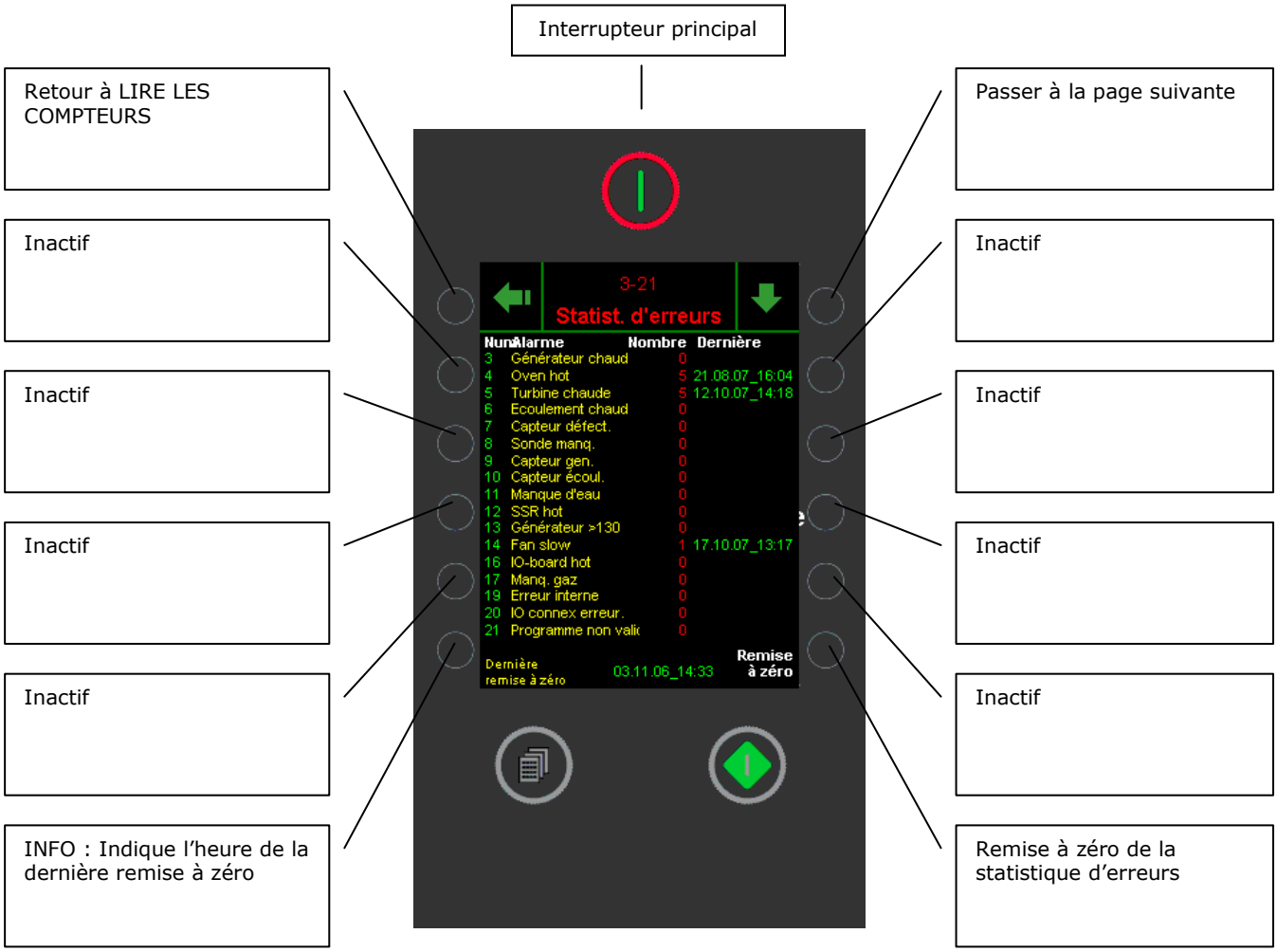

- Lecture des différents compteurs (unités, consommation, erreurs).

# Journal d'erreurs



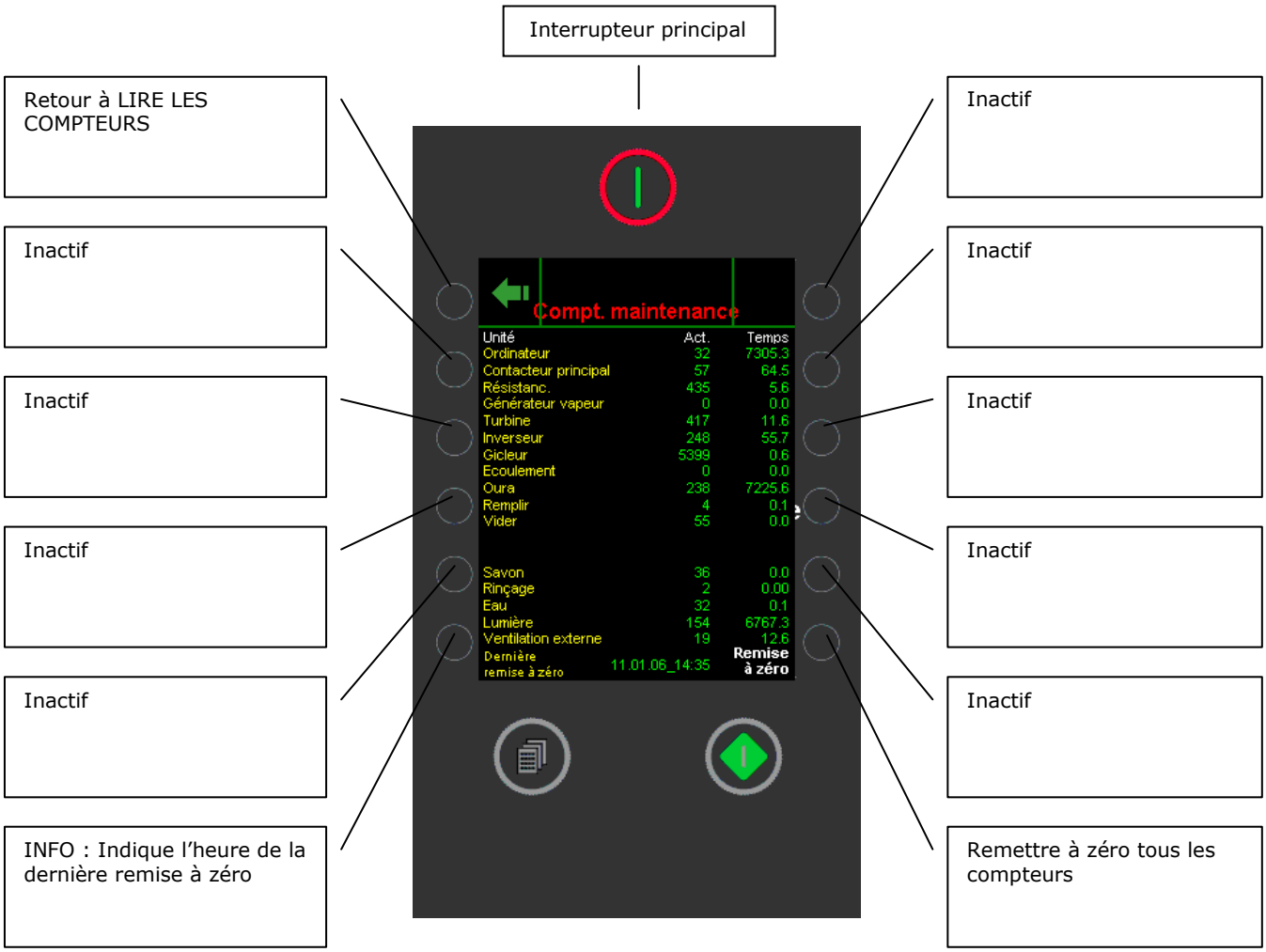

- Indique toutes les défaillances qui se sont produites, la plus récente apparaissant en haut.

# Statistique d’erreurs 3-20



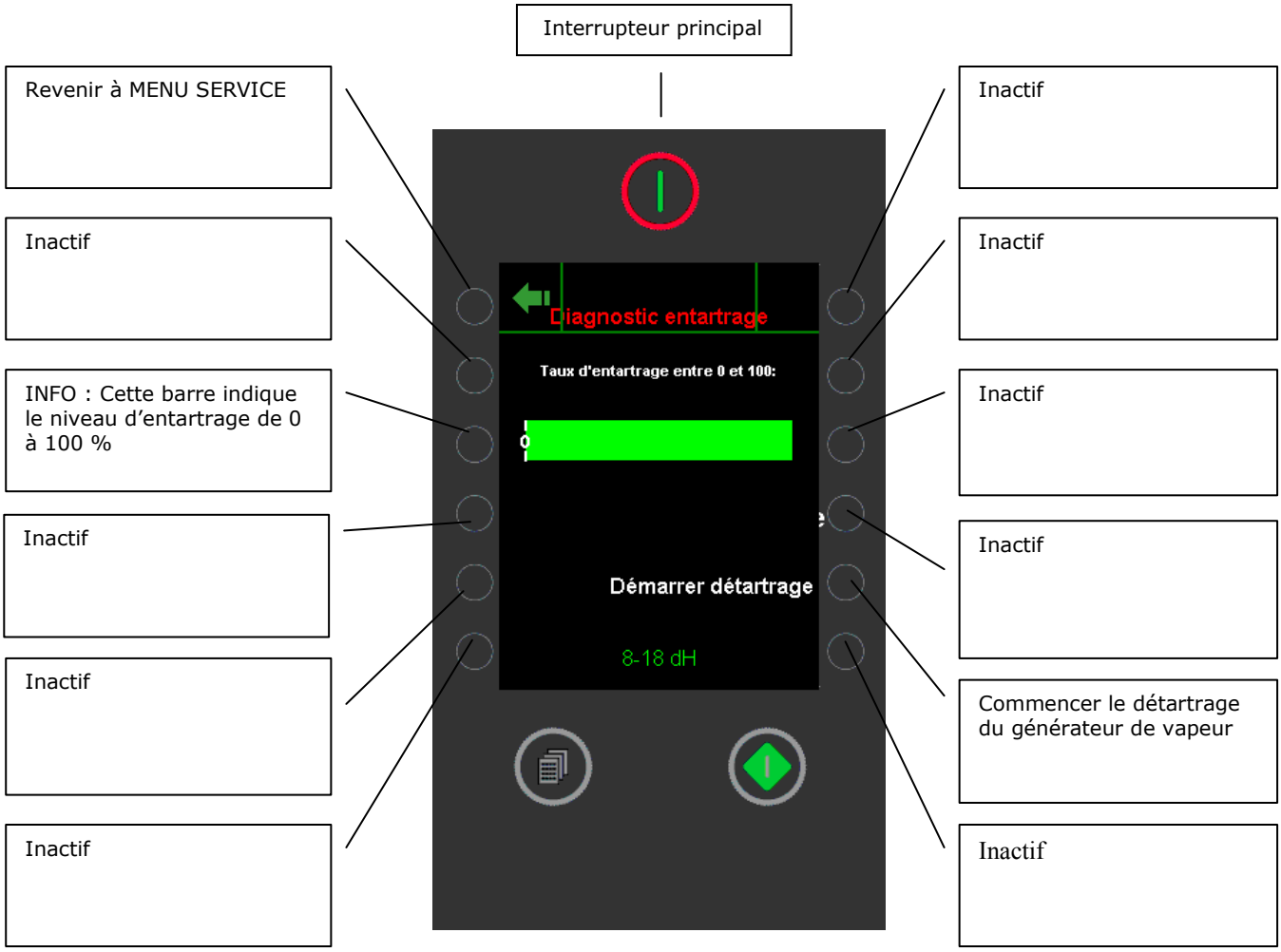

- Indique le nombre de fois où les différents types d’erreurs se sont produits, et l'heure à laquelle la dernière erreur s'est produite.

# Compteurs maintenance




**ACT.** : Indique combien de fois l'unité concernée a été connectée.
**TEMPS** : Indique combien de temps l'unité concernée a été connectée

# Diagnostiqe décartrage




- N'interrompez pas le processus de détartrage.

## Diagnostic de détartrage – description des étapes

**Étape 1 sur 14**
Vidange (40 sec.), remplissage, chauffage jusqu'à 40°C

**Étape 2 sur 14**

L'affichage indique :
« Retirez la valve d'échappement et ajoutez l'agent de détartrage HOUNÖ à l'aide de l'entonnoir de détartrage HOUNÖ. » L'alarme retentit pendant 5 sec.
Appuyer sur OK

**Étape 3 sur 14**

L'affichage indique :
« Installez la valve d'échappement. »
Appuyer sur OK

**Étape 4 sur 14**

Chauffage jusqu'à 90°C

**Étape 5 sur 14**
Intervalle de 3 minutes

**Étape 6 sur 14**
Chauffage jusqu'à 105°C

**Étape 7 sur 14**
Intervalle de 3 minutes

**Étape 8 sur 14**
Chauffage jusqu'à 105°C, intervalle (refroidissement jusqu'à 99°C), durée : 30 min.

**Étape 9 sur 14**
Vidange pendant 40 secondes.

**Étape 10 sur 14**
Remplissage jusqu'au niveau supérieur

**Étape 11 sur 14**
Chauffage jusqu'à 105°C

**Étape 12 sur 14**

1/3 rinçage – vidange
1/3 rinçage – remplissage
2/3 rinçage – vidange
2/3 rinçage – remplissage

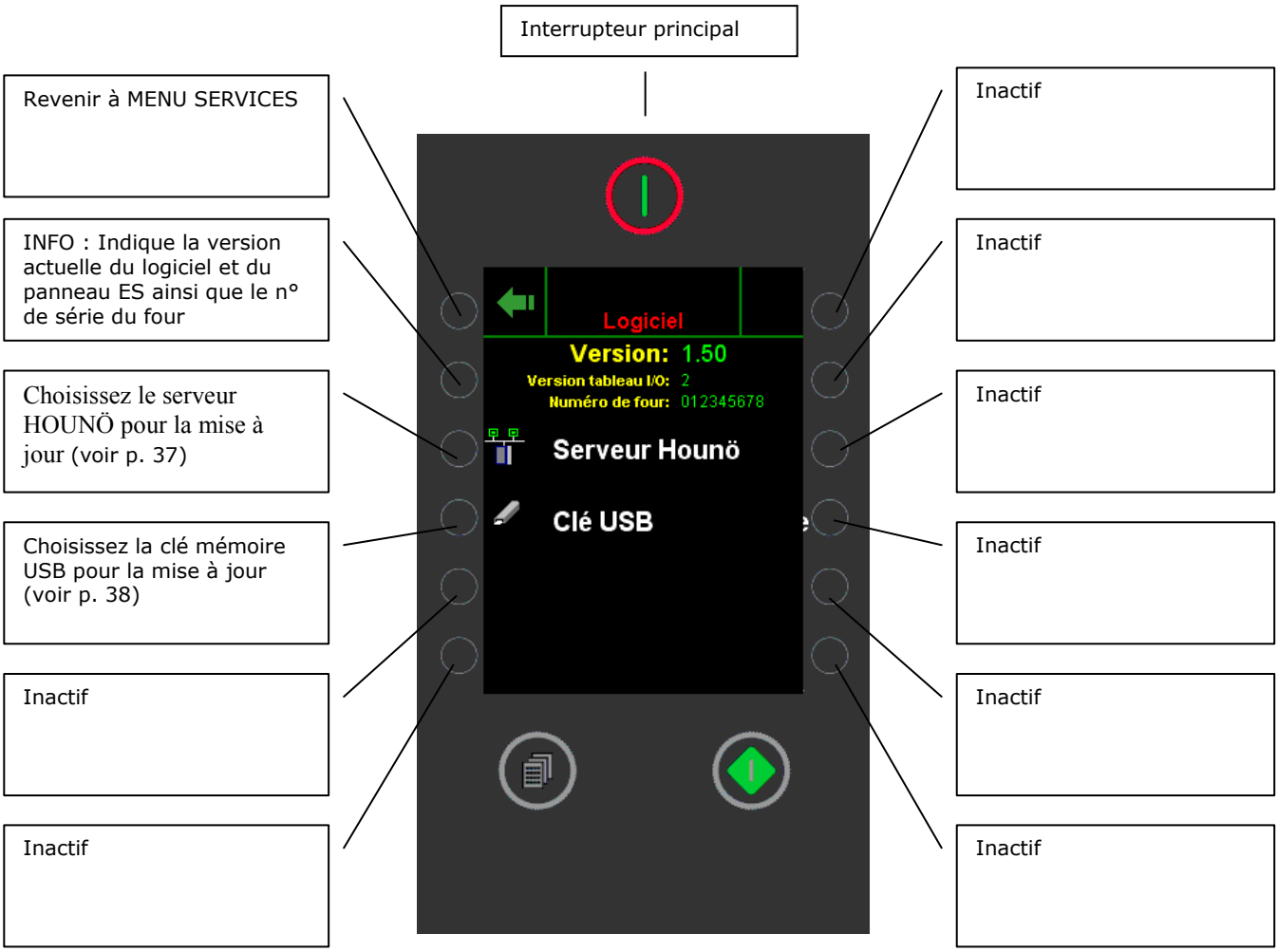
**Étape 13 sur 14**
Refaire bouillir à 105°C – pour rincer les tubes

**Étape 14 sur 14**
3/3 rinçage – vidange
3/3 rinçage – remplissage

**Terminé**

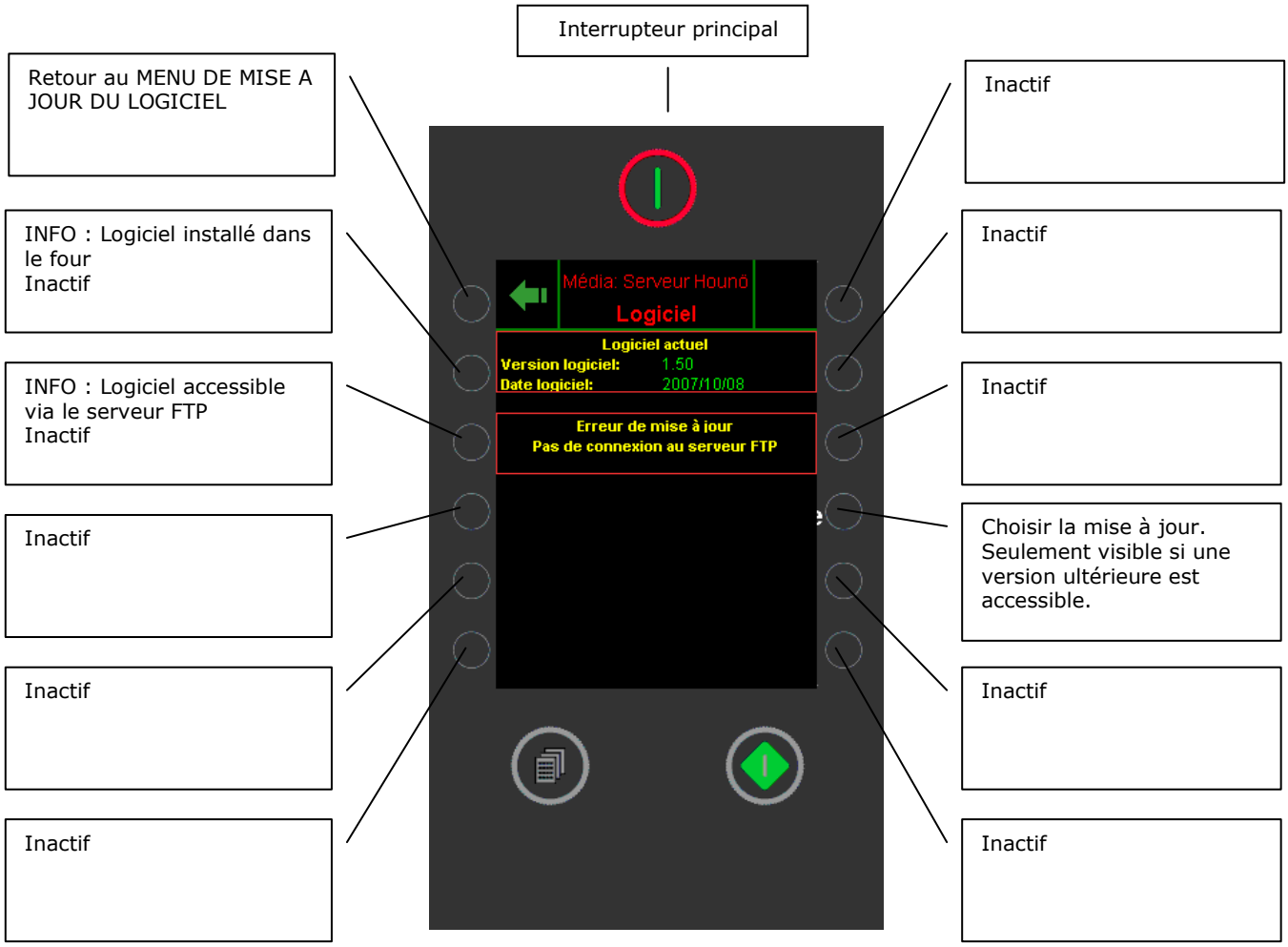
L'affichage indique :
« Le détartrage est terminé. »
L'alarme retentit pendant 5 sec.
Appuyez sur OK

# Menu de mise à jour du logiciel



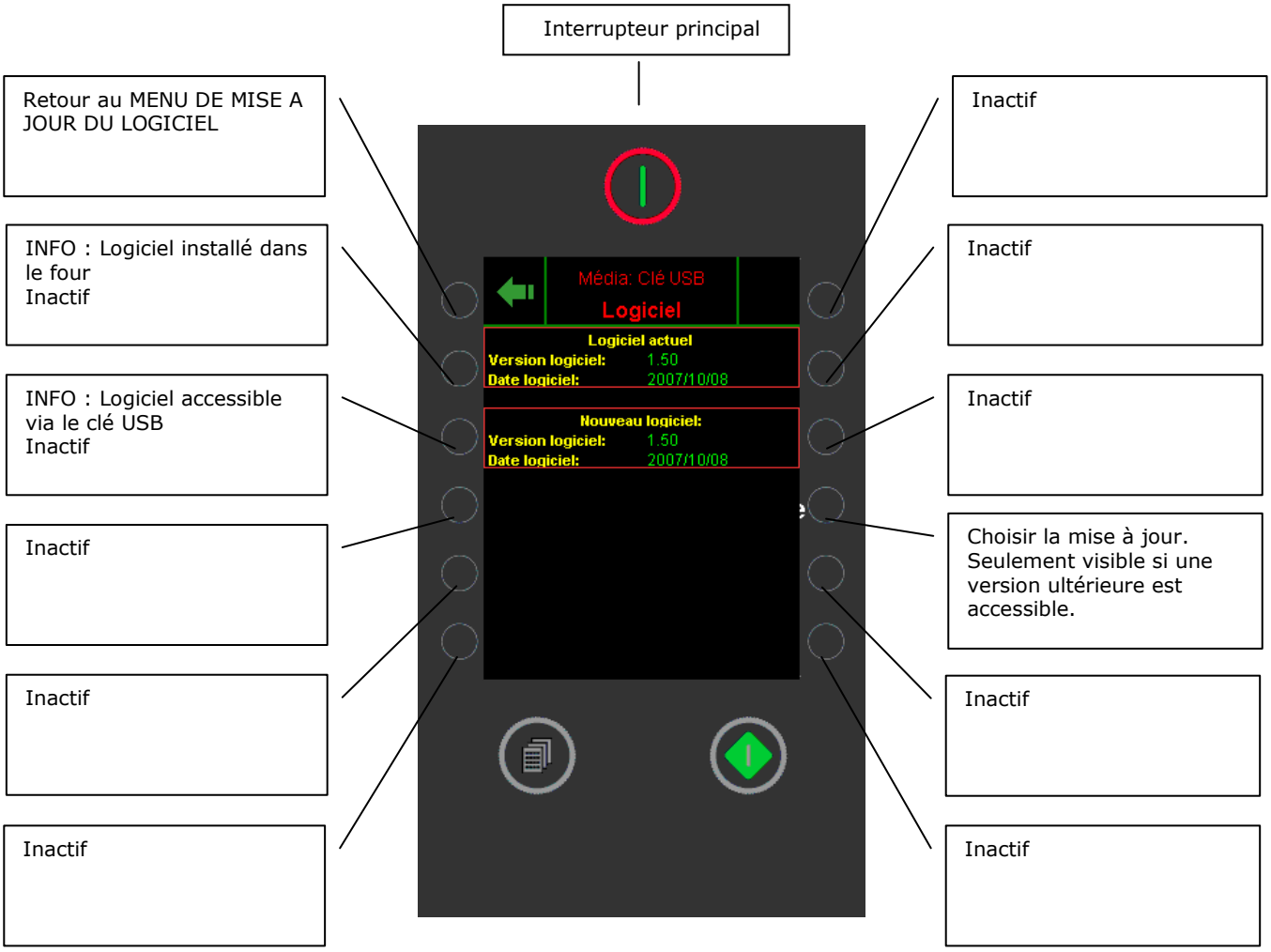

- Mise à jour du logiciel via le serveur HOUNÖ. Accès Internet requis.

# Serveur HOUNÖ, menu de mise ajour logiciel



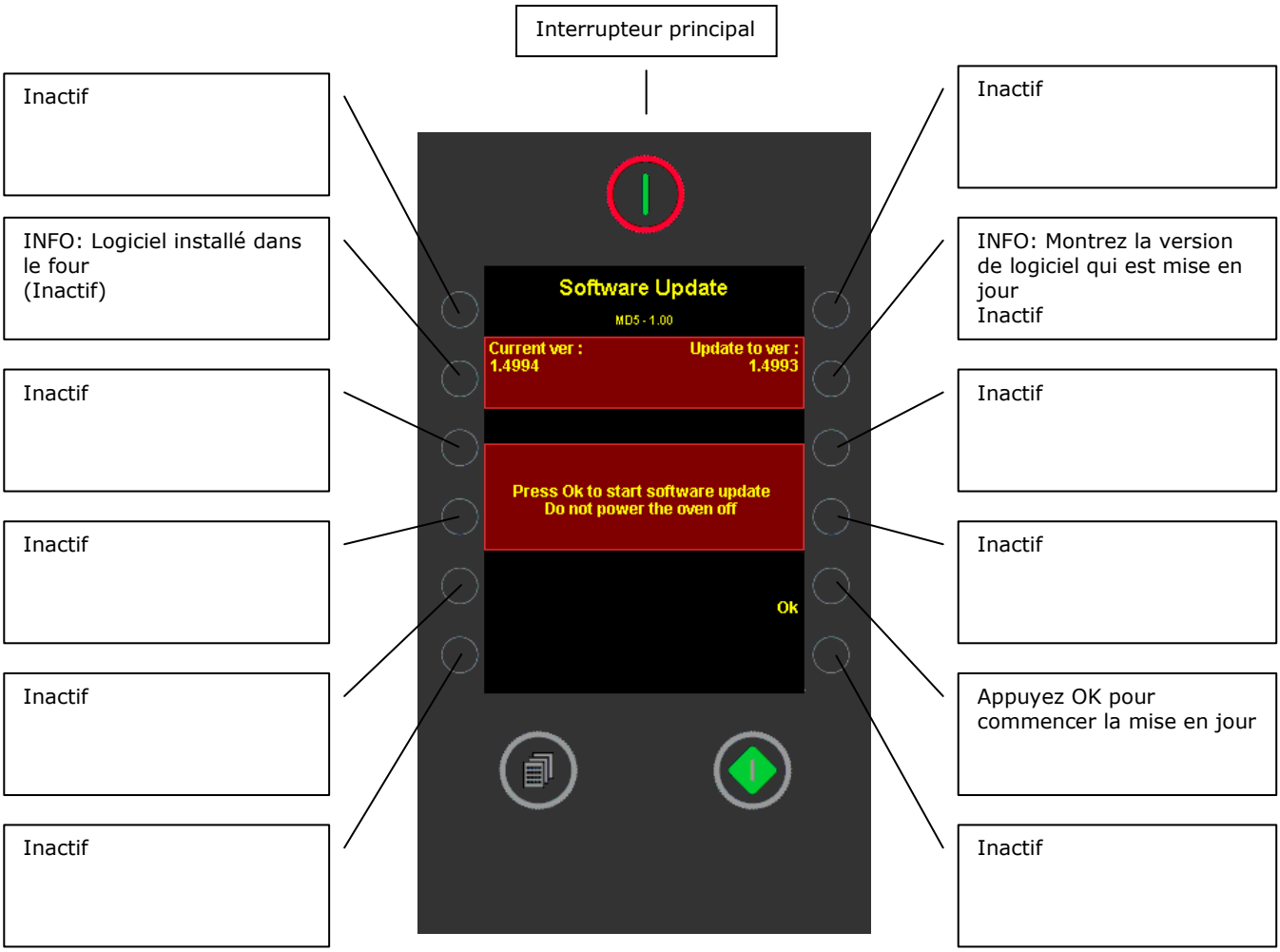

- Dans ce menu, il est possible de mettre à jour le contrôleur avec la dernière version du logiciel, via Internet
- Ce processus dure généralement 10 à 20 minutes. Le four ne doit pas être éteint lors de la mise à jour.
- Le four redémarre automatiquement et est prêt à être utilisé lorsque le menu principal apparaît.

## Clé USB (1), menu de mise à jour du logiciel




- Dans ce menu, il est possible de mettre à jour le contrôleur avec la dernière version du logiciel, via une clé memoire USB.
- Ce processus dure généralement 10 à 20 minutes. Le four ne doit pas être éteint lors de la mise à jour.
- Le four redémarre automatiquement et est prêt à être utilisé lorsque le menu principal apparaît.

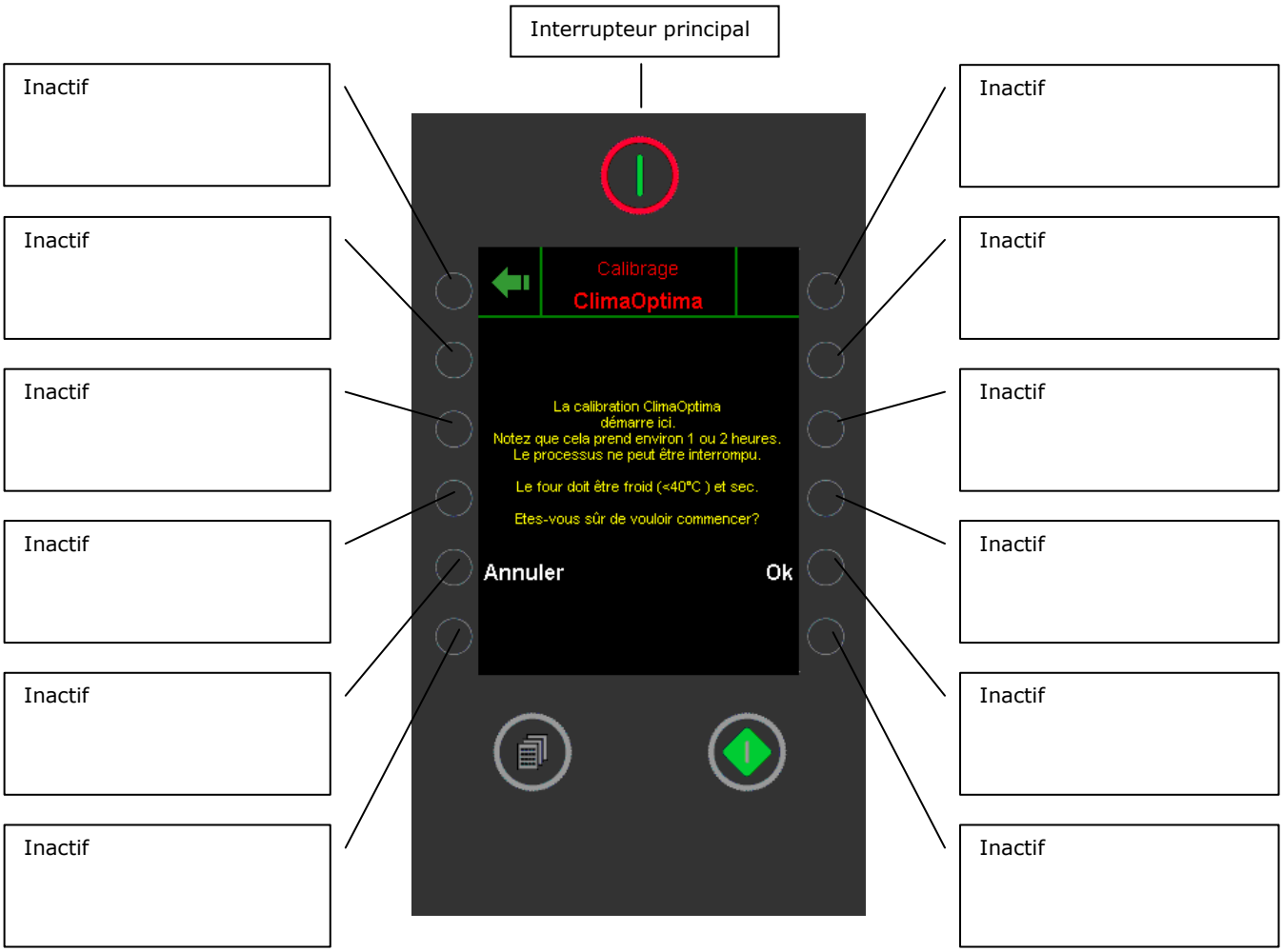
## Clé USB (2), Menu de mise á jour du logiciel




- Cette fonction est disponible si le contrôleur est mis à jour avec la version 1.50 ou supérieure du logiciel. Vous pouvez télécharger le logiciel à l'adresse www.houno.com.

1. Le four doit être éteint.
2. Insérez la clé USB dans le four.
3. Allumez le four.
4. Ce menu apparaît.

# Calibration ClimaOptima




**Il faut effectuer une calibration lorsque**

- le panneau CPU est remplacé
- le détecteur de pression différentiel est remplacé
- la roue de la turbine est retirée puis remise en place ou remplacée
- le logement du filtre est remplacé

Assurez-vous que le four est le plus sec possible avant d'effectuer la calibration.

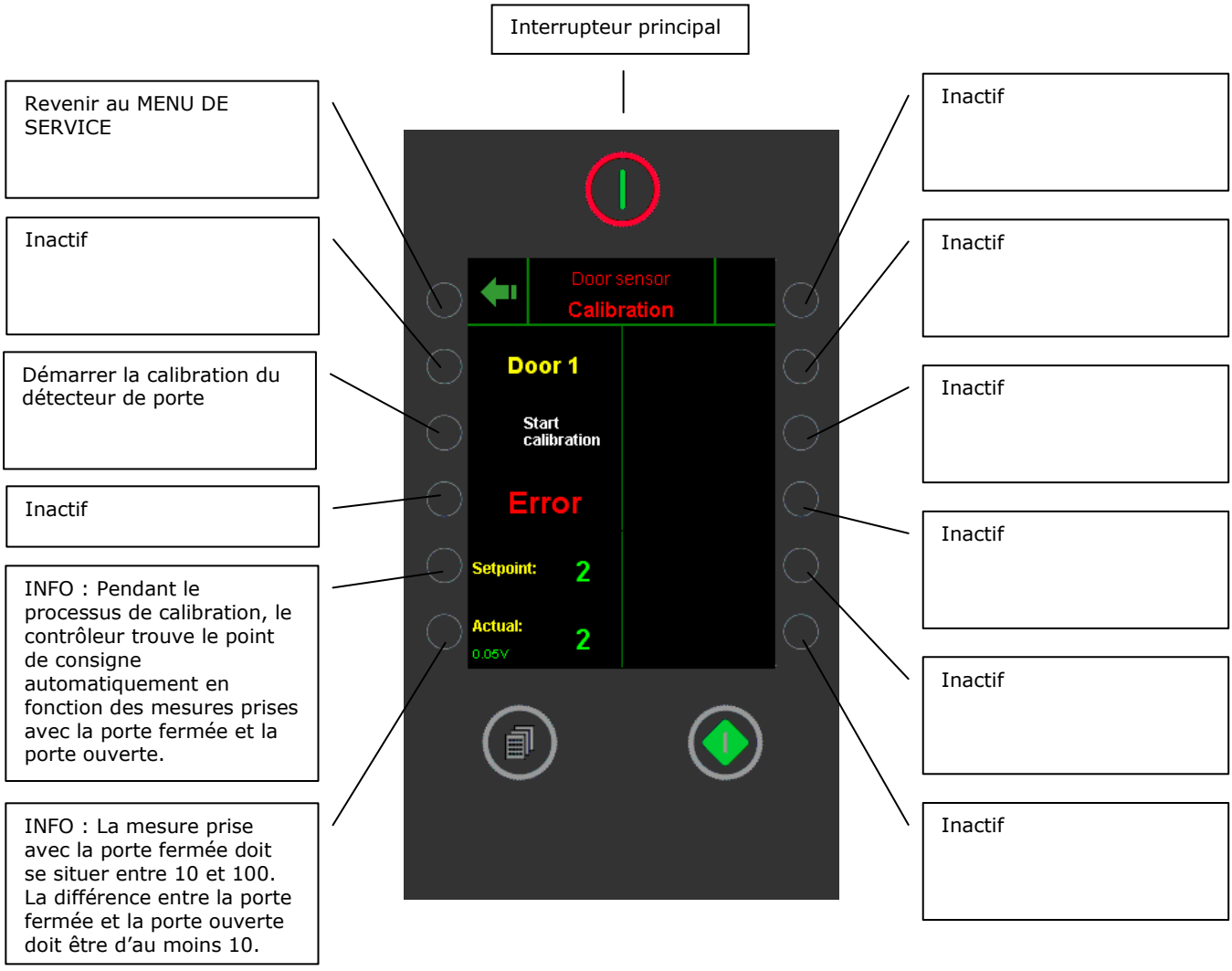
| Phase | | Durée | Temp. | Four | Oura |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Cal. | Env. 15 min, | 70 | Sec | Ouvert |
| 2 | Cal. | Env. 2 min. | 70 | Sec | Ouvert |
| 3 | Cal. | Env. 2 min. | 70 | Sec | Fermé |
| 4 | Cal. | Env. 8 min | 250 | Sec | Ouvert |
| 5 | Cal. | Env. 3 min. | 250 | Sec | Fermé |
| 6 | Cal. | Env. 5 min. | 190 | Mouillé | Fermé |
| 7 | Refroid. | Env. 30 sec | 105 | | Ouvert |
| 8 | Cal. | Env. 5 min. | 130 | Mouillé | Fermé |
| 9 | Refroid. | Env. 8 min. | 45 | | Ouvert |
| 10 | Cal | Env. 4 min. | 70 | Mouillé | Fermé |

La température du four ne doit pas être supérieure à 40°C lors du démarrage de la calibration.

REMARQUE : Si la calibration démarre par erreur, arrêtez le four (aucune autre touche n'est active).

REMARQUE : N'interrompez pas le processus de calibration.

# Calibration du détecteur de porte


Interrupteur principal
Revenir au MENU DE SERVICE
Inactif
Démarrer la calibration du détecteur de porte
Inactif
INFO : Pendant le processus de calibration, le contrôleur trouve le point de consigne automatiquement en fonction des mesures prises avec la porte fermée et la porte ouverte.
INFO : La mesure prise avec la porte fermée doit se situer entre 10 et 100. La différence entre la porte fermée et la porte ouverte doit être d'au moins 10.
Door sensor
Calibration
Door 1
Start calibration
Error
Setpoint: 2
Actual: 2
0.05V
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif

- Dans ce menu, vous pouvez calibrer le détecteur de porte. Le processus de calibration est expliqué étape par étape à la page suivante.
- La mesure correspond à une mesure interne de la distance entre l'aimant et le détecteur.
- Lorsque la porte est ouverte, la tension est d'environ 2,5 V.
- Lorsque la porte est fermée, la tension se déplace vers 5 ou 0 V, en fonction de l'orientation de l'aimant.
- Lorsque la fonction PassTrough est active, la porte 2 apparaît à droite du menu.

# Comment calibrer le détecteur de porte

Appuyez sur « Démarrer la calibration » pour démarrer le processus de calibration

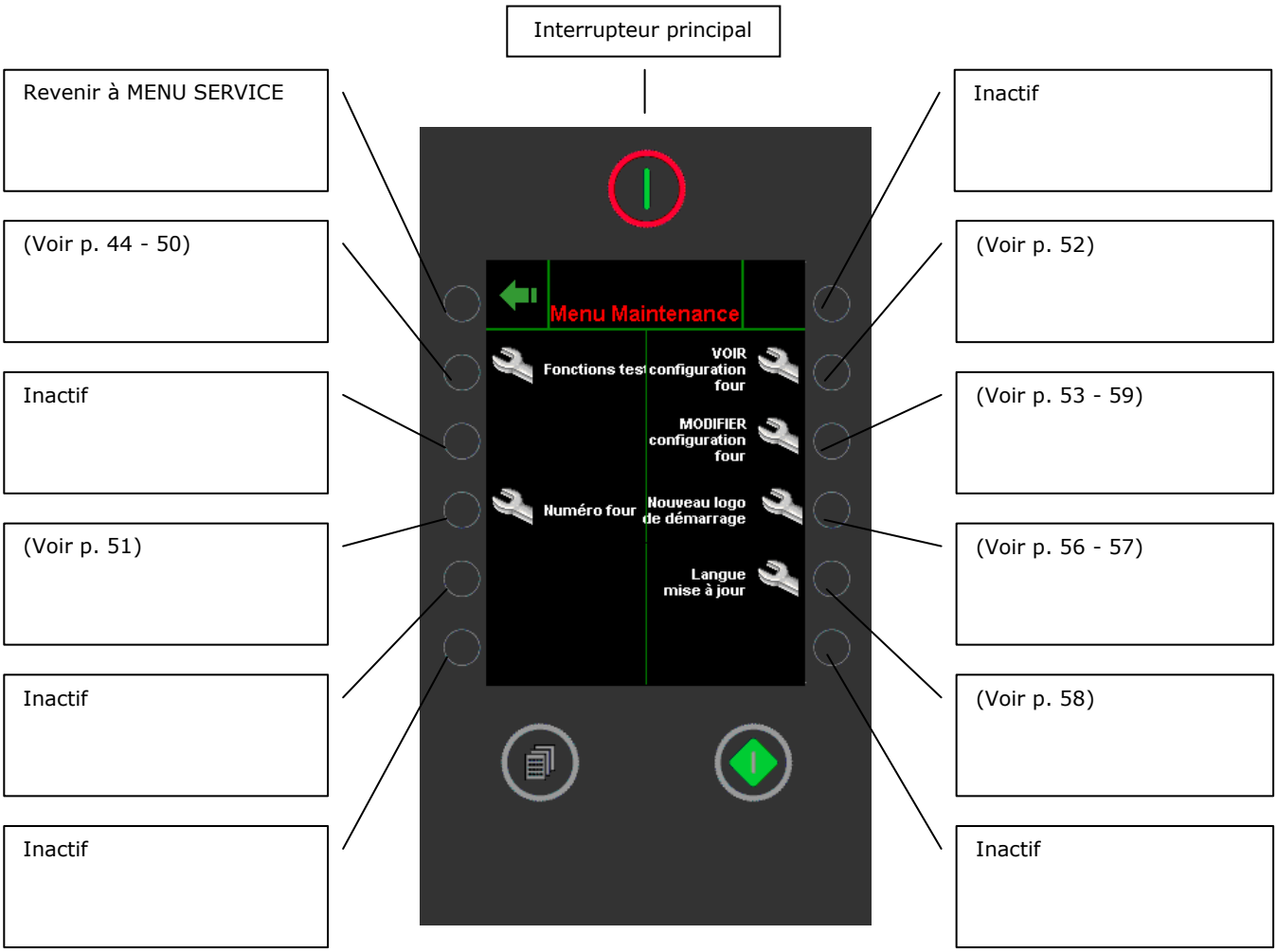
Fermez la porte fermement et appuyez à nouveau sur la touche

Ouvrez la porte lors de la première étape et appuyez à nouveau sur la touche

Appuyez sur « OK » pour confirmer la calibration

- Notez que si votre four est un modèle PassThrough, il y a deux portes à calibrer.
- Il est impossible d'ajuster manuellement le détecteur de porte ; cela se fait uniquement à l'aide du logiciel.

# Service technicien




- Ce menu vous permet d'accéder aux FONCTIONS DE TEST et à VOIR/ÉDITER LA CONFIGURATION DU FOUR, et de saisir un nouveau logo de démarrage.

# Fonctions de test

Interrupteur principal

Revenir à SERVICES TECHNICIEN

Accès à FONCTION DE TEST DU FOUR (voir p. 45)

Accès à FONCTION TEST DE LA TURBINE (voir p. 46)

Accès à FONCTION TEST DU GENERATEUR DE VAPEUR (voir p. 47)

Accès à FONCTION TEST COMBIWASH (voir p. 48)

Accès à FONCTIONS TEST DIVERS (voir p. 49)

Inactif

Accès à l'Alarme principale (surveillance des thermocontacts) (voir p. 50)

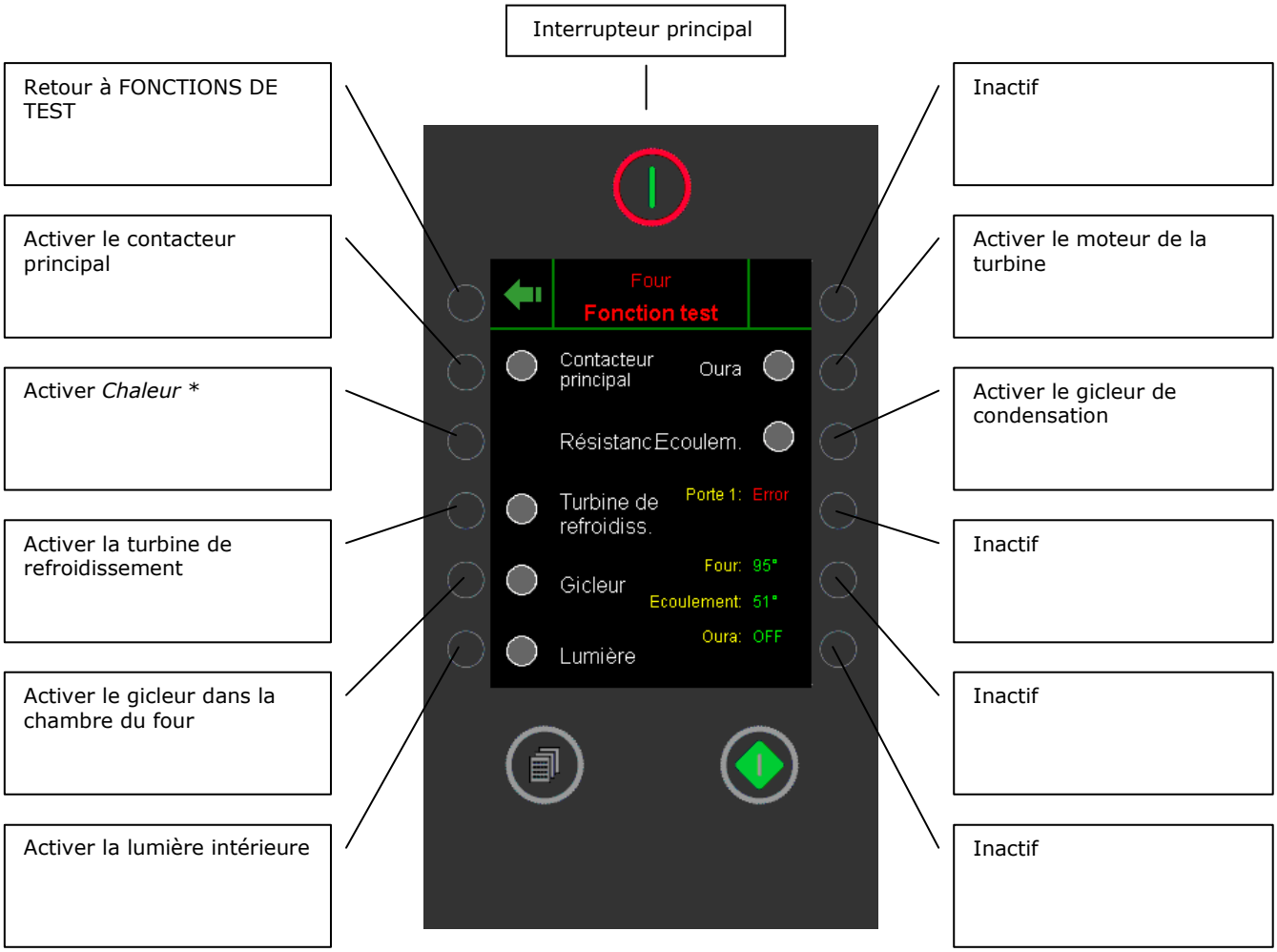
Inactif

Inactif

Inactif

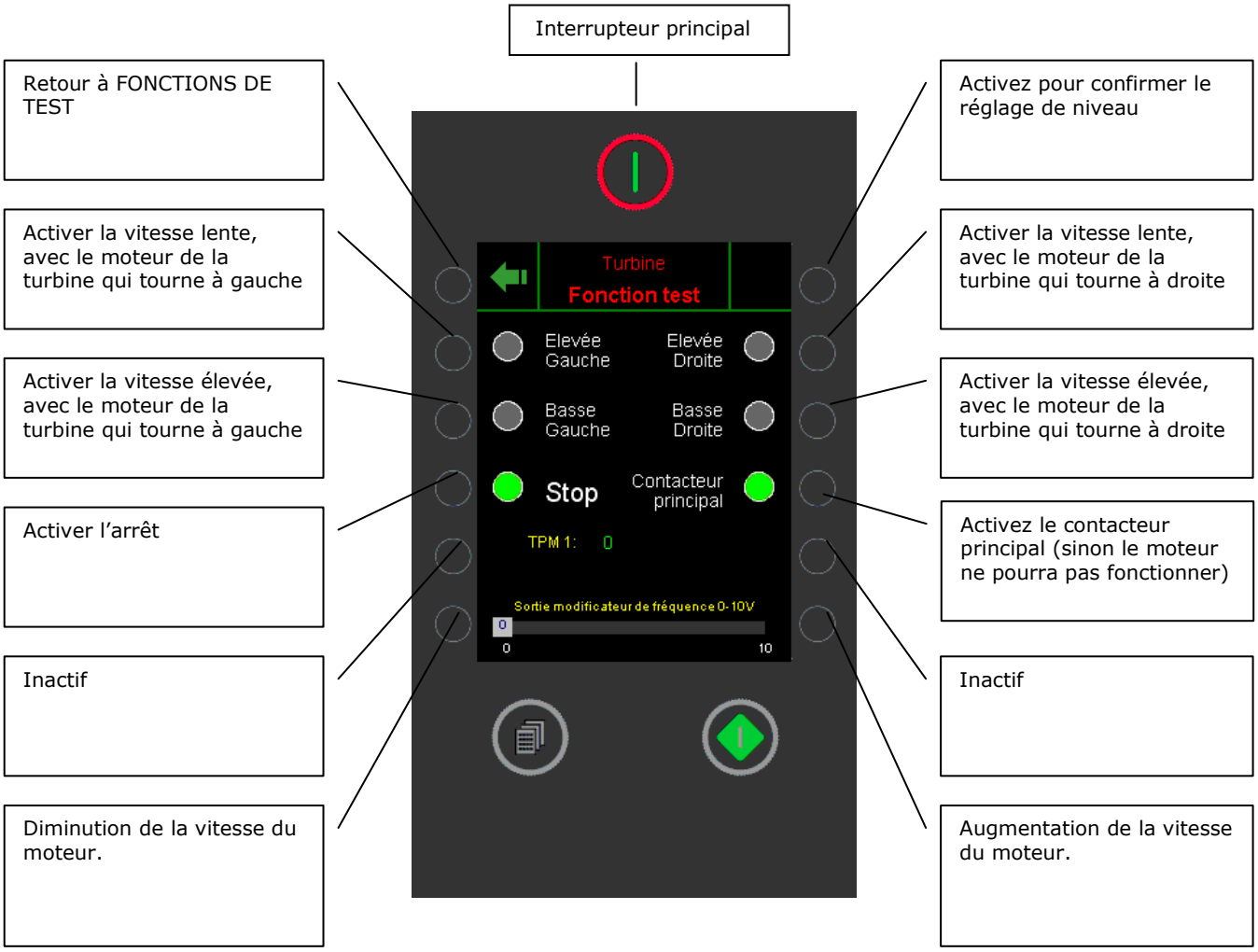
Inactif

# Fonctions de test, four



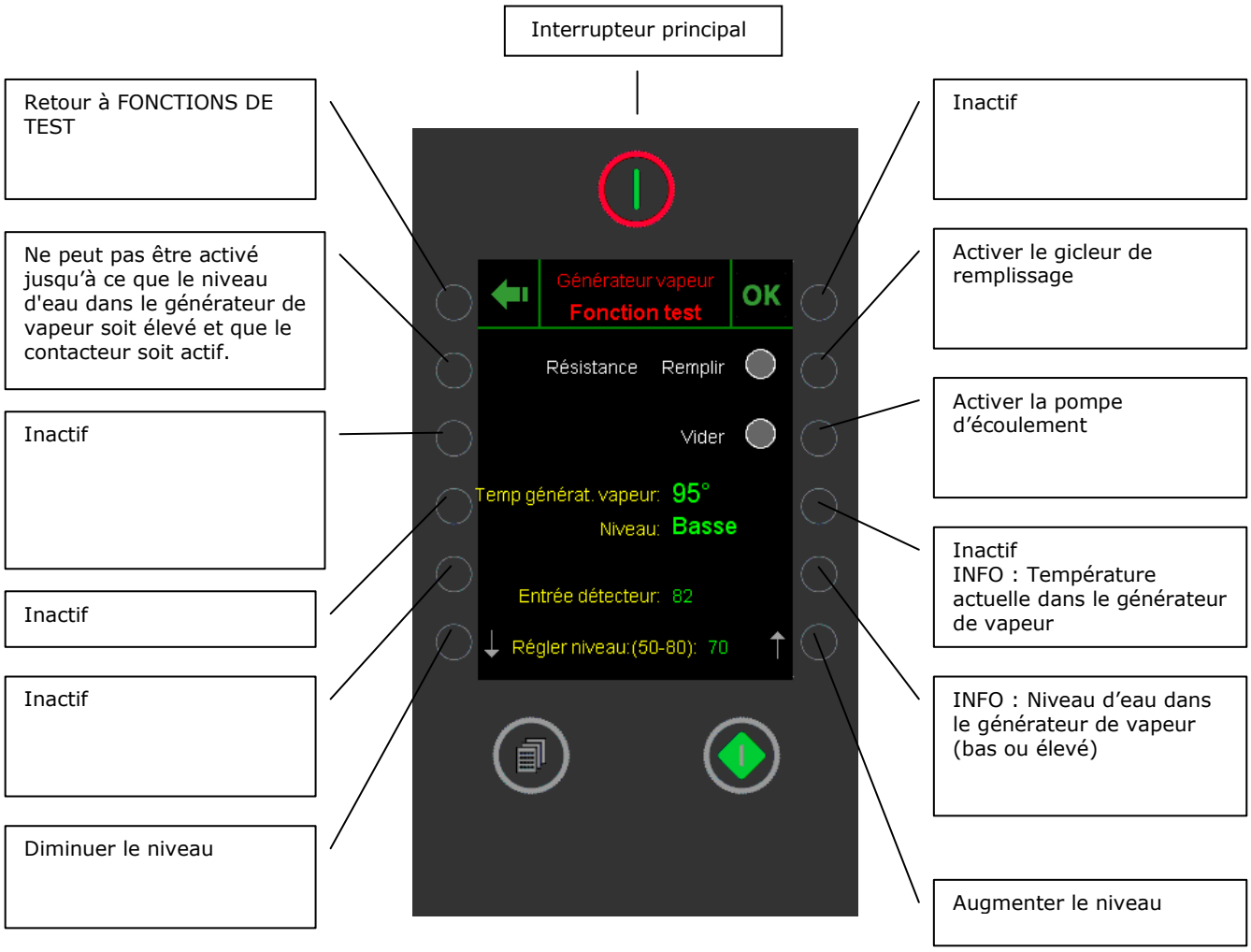

- **Chaleur* peut uniquement être activés lorsque le contacteur principal et le moteur de la turbine fonctionnent.
- Mode de test du four, avec activation des différentes unités et lecture du statut.
- *Porte 1* et *Porte 2* indiquent le statut des portes. La porte 2 sera toujours fermée, à moins que le four concerné soit PassThrough.
- *Four* indique la température actuelle dans la chambre du four.
- *Ecoulement* indique la température actuelle dans l'écoulement.
- *Oura* indique le statut du moteur de l'oura.

## Fonctions de test, turbine


Interrupteur principal
Retour à FONCTIONS DE TEST
Activer la vitesse lente, avec le moteur de la turbine qui tourne à gauche
Activer la vitesse élevée, avec le moteur de la turbine qui tourne à gauche
Activer l'arrêt
Inactif
Diminution de la vitesse du moteur.
Activez pour confirmer le réglage de niveau
Activer la vitesse lente, avec le moteur de la turbine qui tourne à droite
Activer la vitesse élevée, avec le moteur de la turbine qui tourne à droite
Activez le contacteur principal (sinon le moteur ne pourra pas fonctionner)
Inactif
Augmentation de la vitesse du moteur.
Turbine
Fonction test
Elevée Gauche
Elevée Droite
Basse Gauche
Basse Droite
Stop
Contacteur principal
TPM 1: 0
Sortie modificateur de fréquence 0-10V
0
0
10

- *TPM 1* s'applique à tous les modèles de four.

# Fonctions de test, générateur de vapeur




Comment régler le niveau de l'eau :

1. Videz le générateur de vapeur et lisez ce qu'indique le détecteur.
2. Remplissez le générateur de vapeur jusqu'à obtenir un niveau d'eau élevé, puis lisez ce qu'indique le détecteur.
3. Réglez le niveau sur une valeur située entre l'indication supérieure et inférieure du détecteur.
4. Terminez en appuyant sur OK.

# Fonctions de test, CombiWash

Interrupteur principal

Retour à FONCTIONS DE TEST

Activer la pompe de détergent

Activer le moteur de nettoyage de gauche

Activer l'électrovalve pour l'eau

Inactif

Inactif

Inactif

INFO : Détecteur de statut du filtre d'écoulement (contact en ampoule)

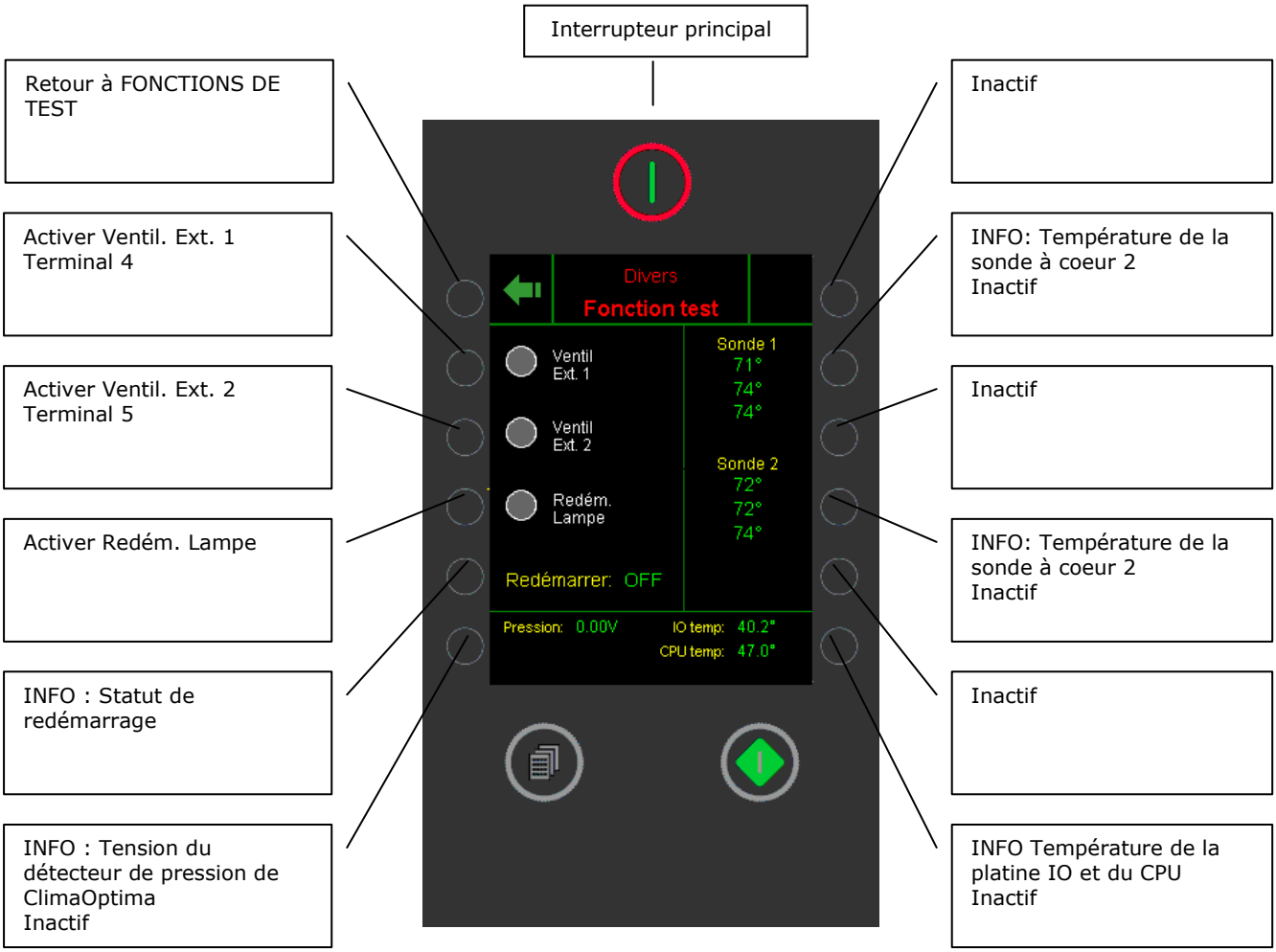
INFO : Détecteur de statut du bras de lavage (contact en ampoule)

INFO : Détecteur de statut de la pression de l'eau (sensible à une pression de 2 bars)

INFO : Aucune fonction

Inactif

# Fonctions de test, divers

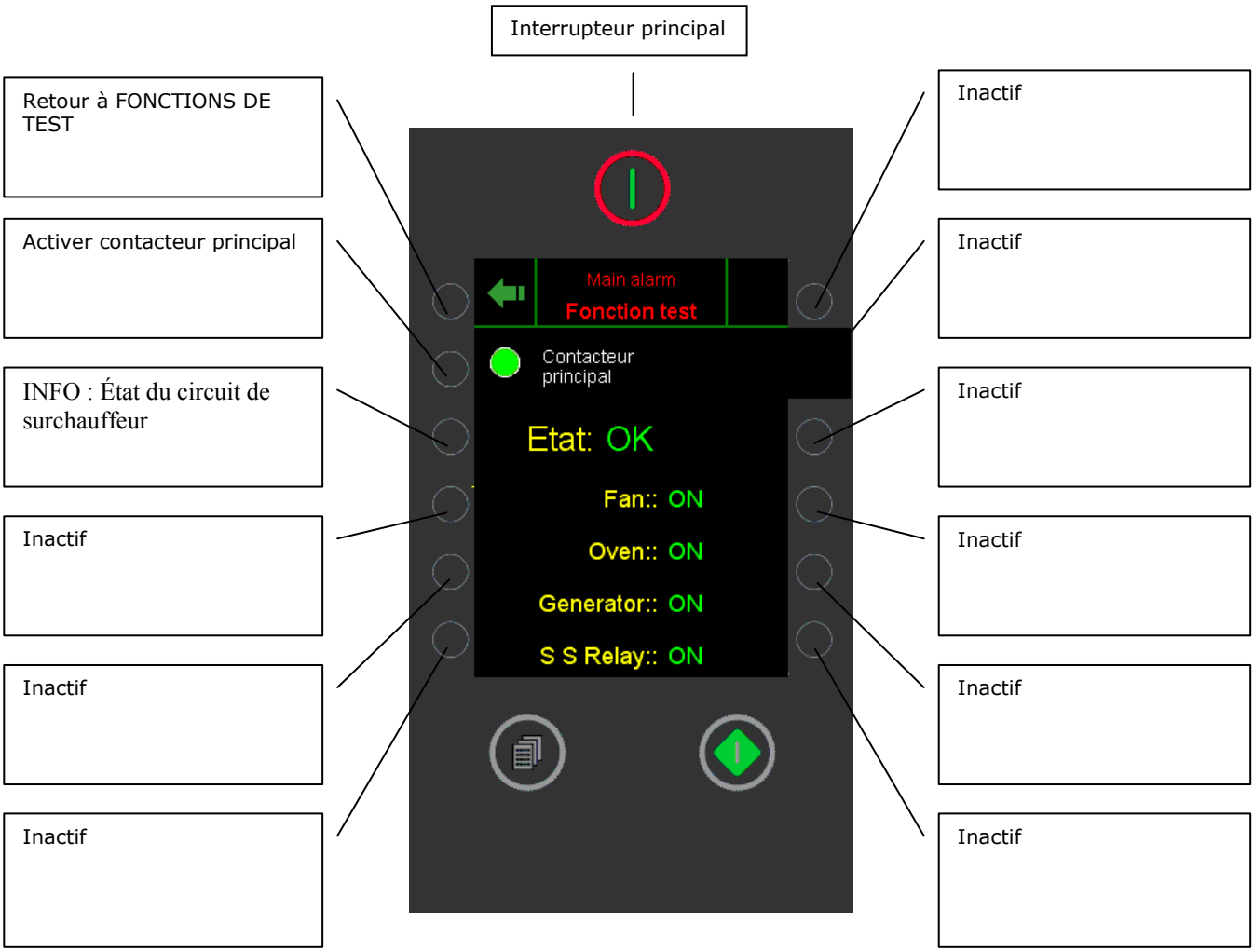



- *Sonde 1* : Indique la température actuelle de la sonde de température au cœur 1 (3 points de mesure).
- *Sonde 2* : Indique la température actuelle de la sonde de température au cœur 2 (3 points de mesure).
- Lorsque la ventilation externe est activée, le contrôle du four laisse la sortie active lors du programme et 10 minutes après la fin du programme.

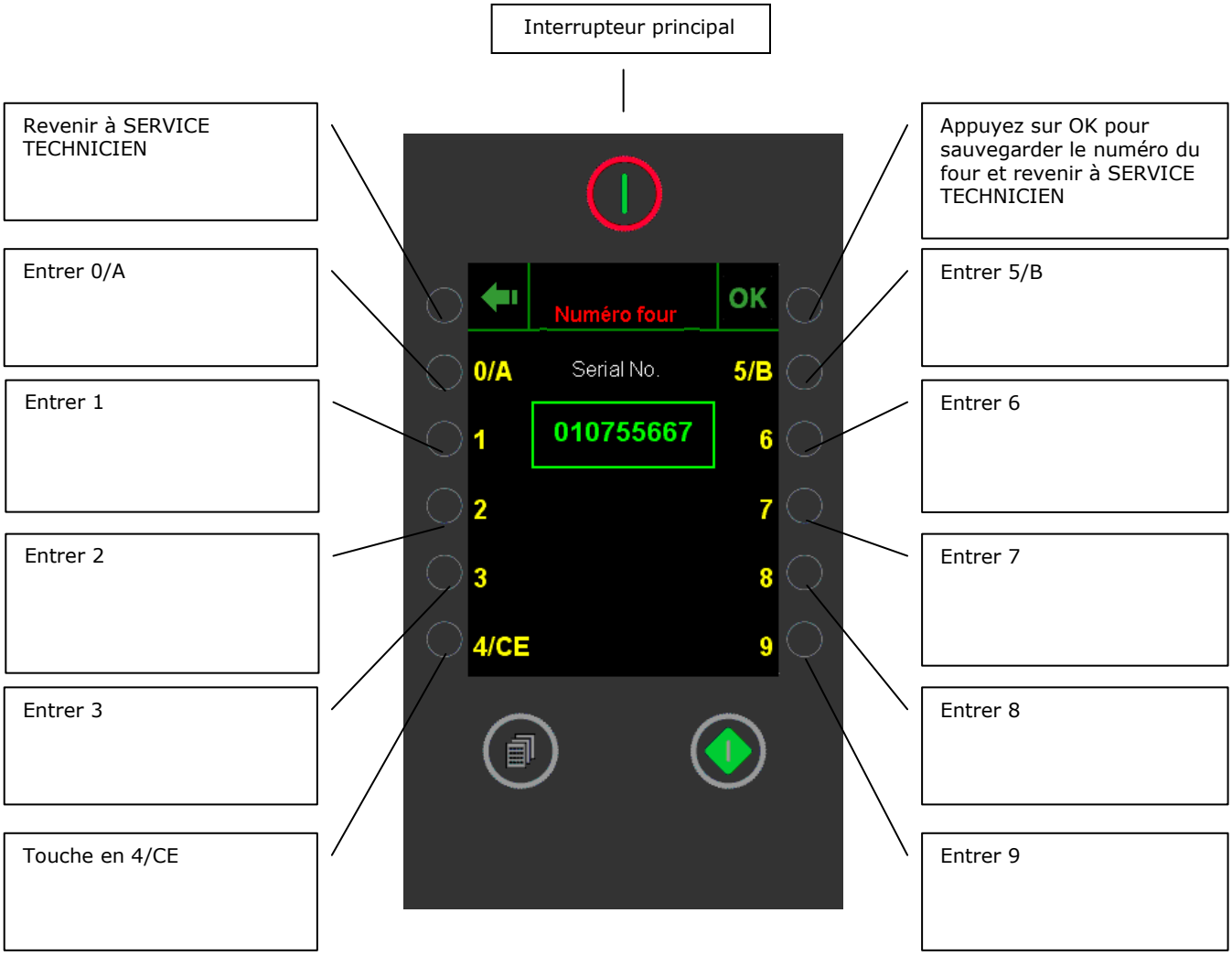
⚠ Notez que la ventilation externe 1 et 2 sont purement des tensions de contrôle. Elles devraient être raccordées via un relais externe (24V seulement)

- *Pression* indique la tension du détecteur de pression (entre 0 et 5 volts).
- *IO temp* indique la température du panneau IO.
- *CPU temp* indique la température du panneau CPU.

# Functions de test, alarme principale

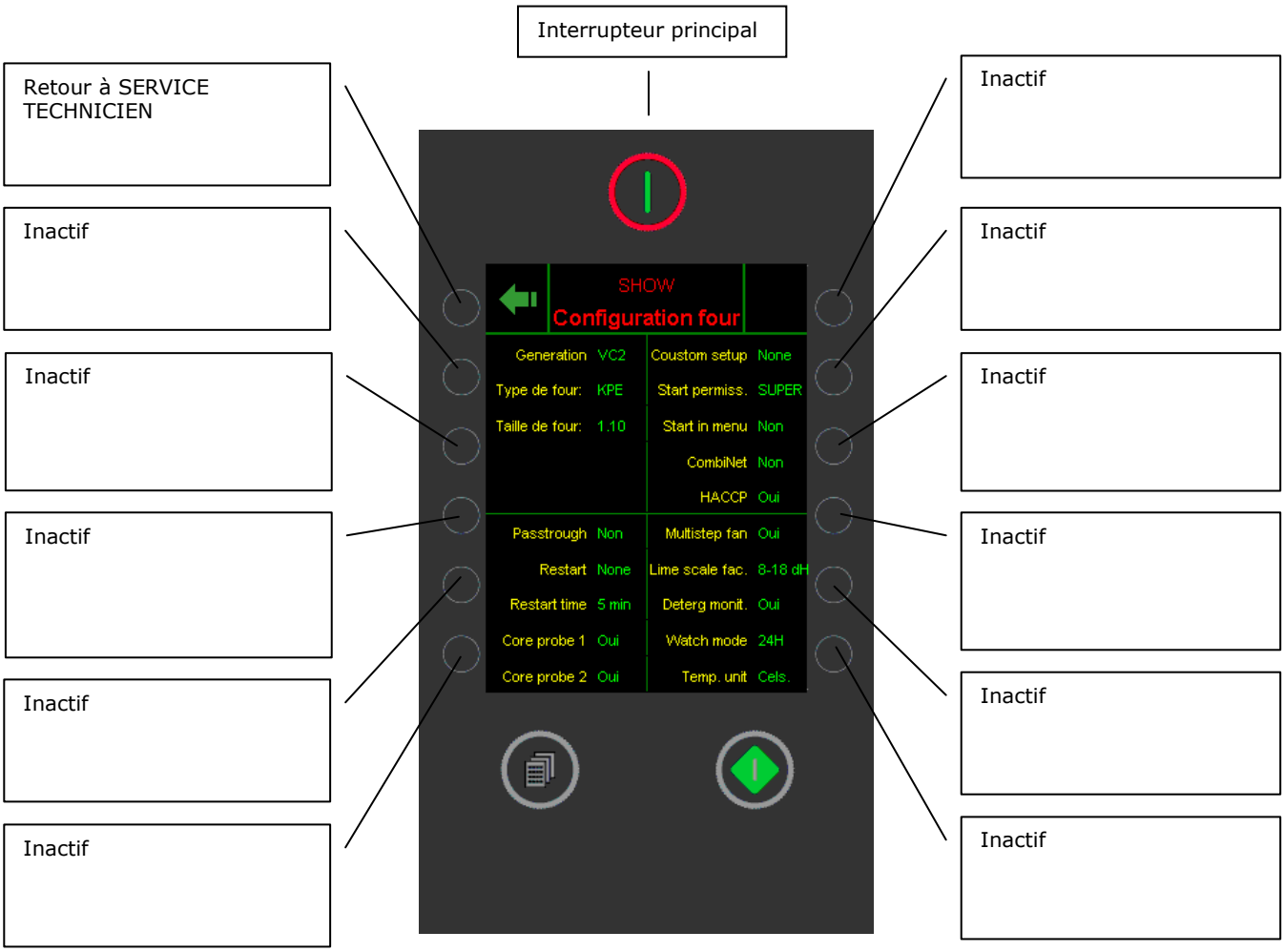


# Numéro du four



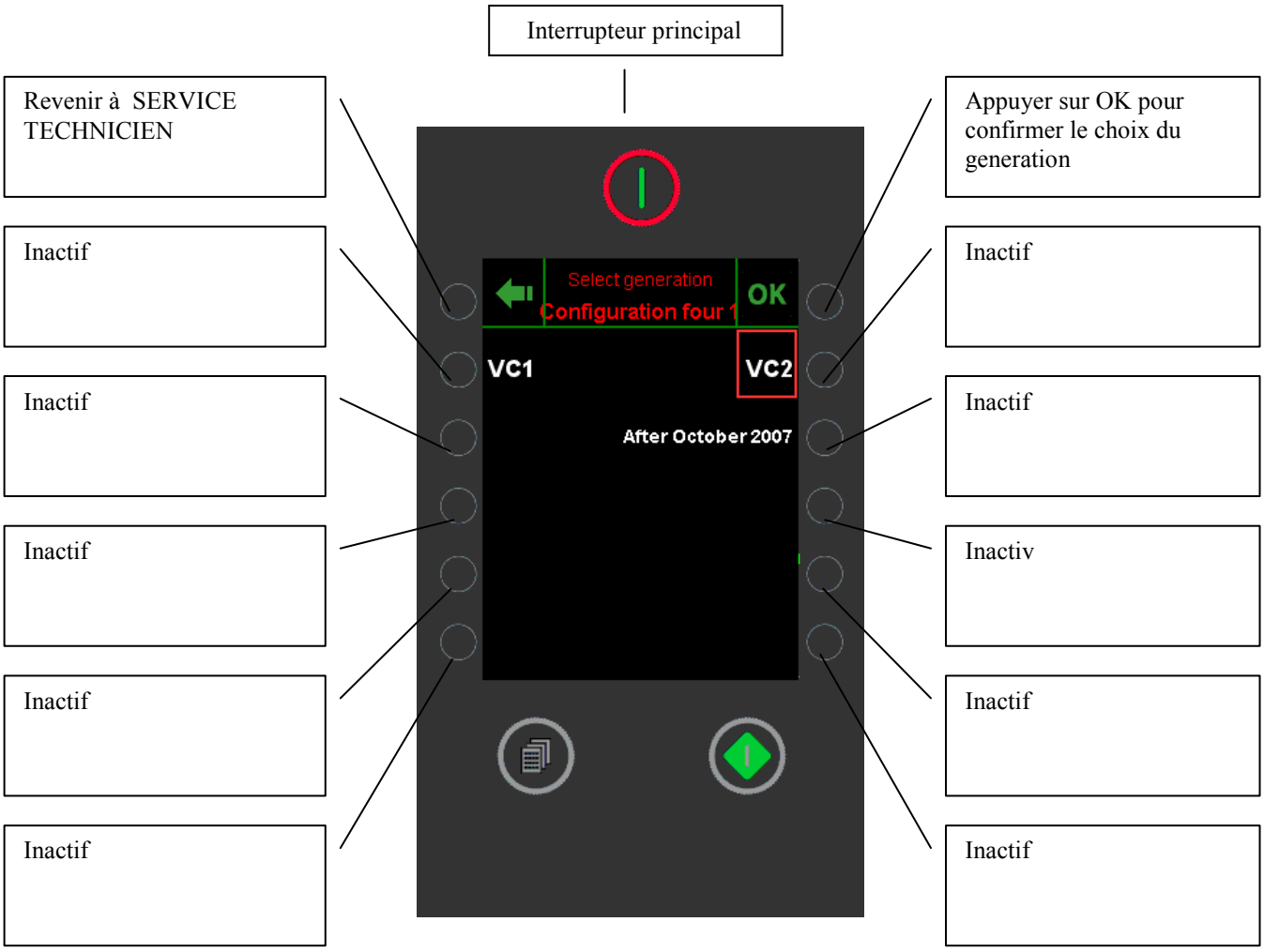

- Dans ce menu, vous entrez le numéro de série du four.
- Le numéro de série comprend 9 chiffres. Le numéro de série des modèles Combiplus comprend les lettres A ou B (A = four supérieur – B = four inférieur).
- Le numéro de série est imprimé sur la plaque appropriée.
- Le numéro de série est utilisé dans le mode HACCP et dans les menus *Sauvegarde du four* et *Restaurer à partir de la sauvegarde*.
- Le numéro de série peut seulement être supprimé si il comporte 9 chiffres. Appuyez sur *4/CE*.

# Voir la configuration du four



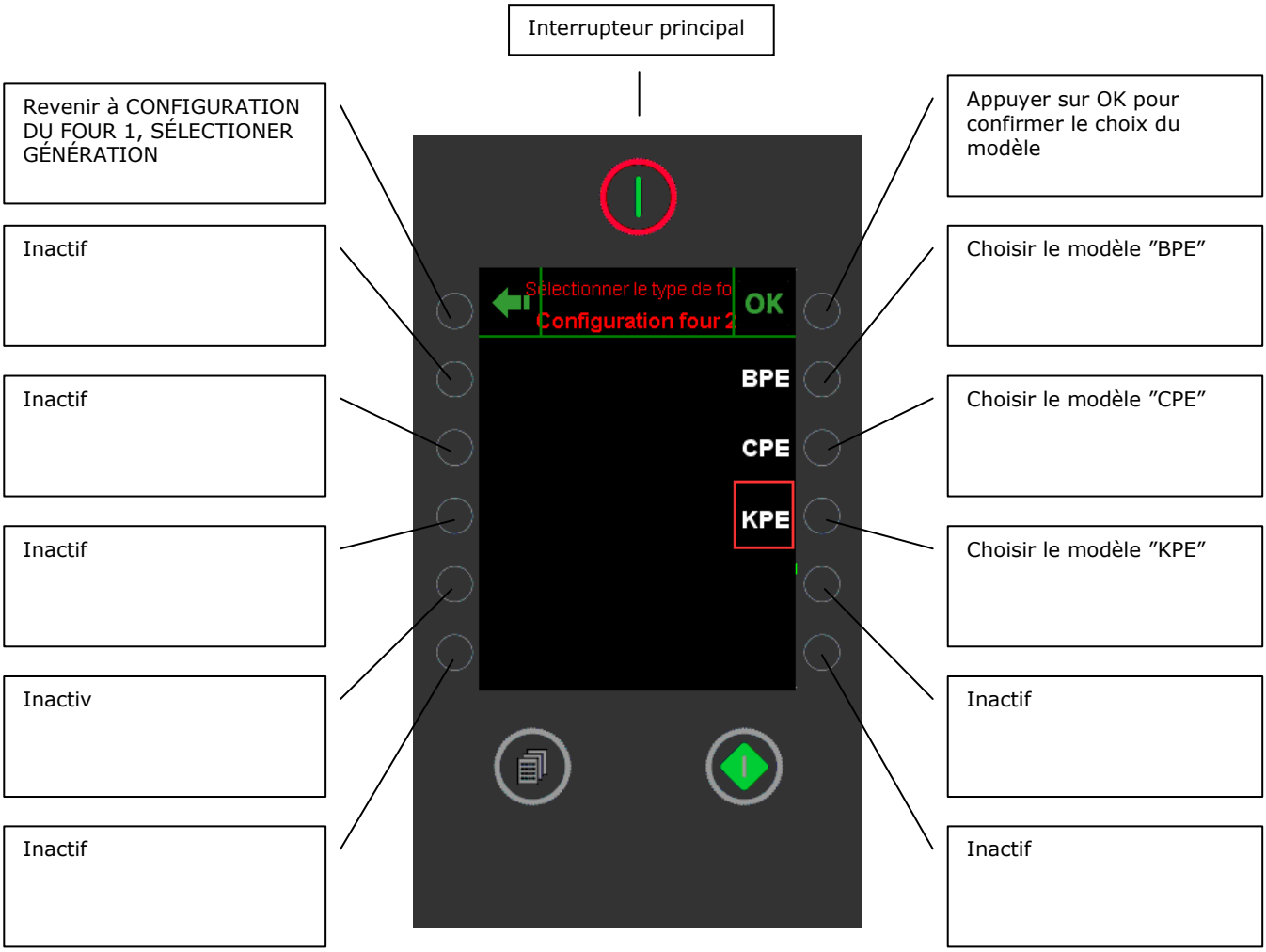

- Ce menu indique quelles fonctions sont connectées/déconnectées. Il est impossible d'effectuer des modifications.

## Configuration du four 1: Sélectionner le generation du four



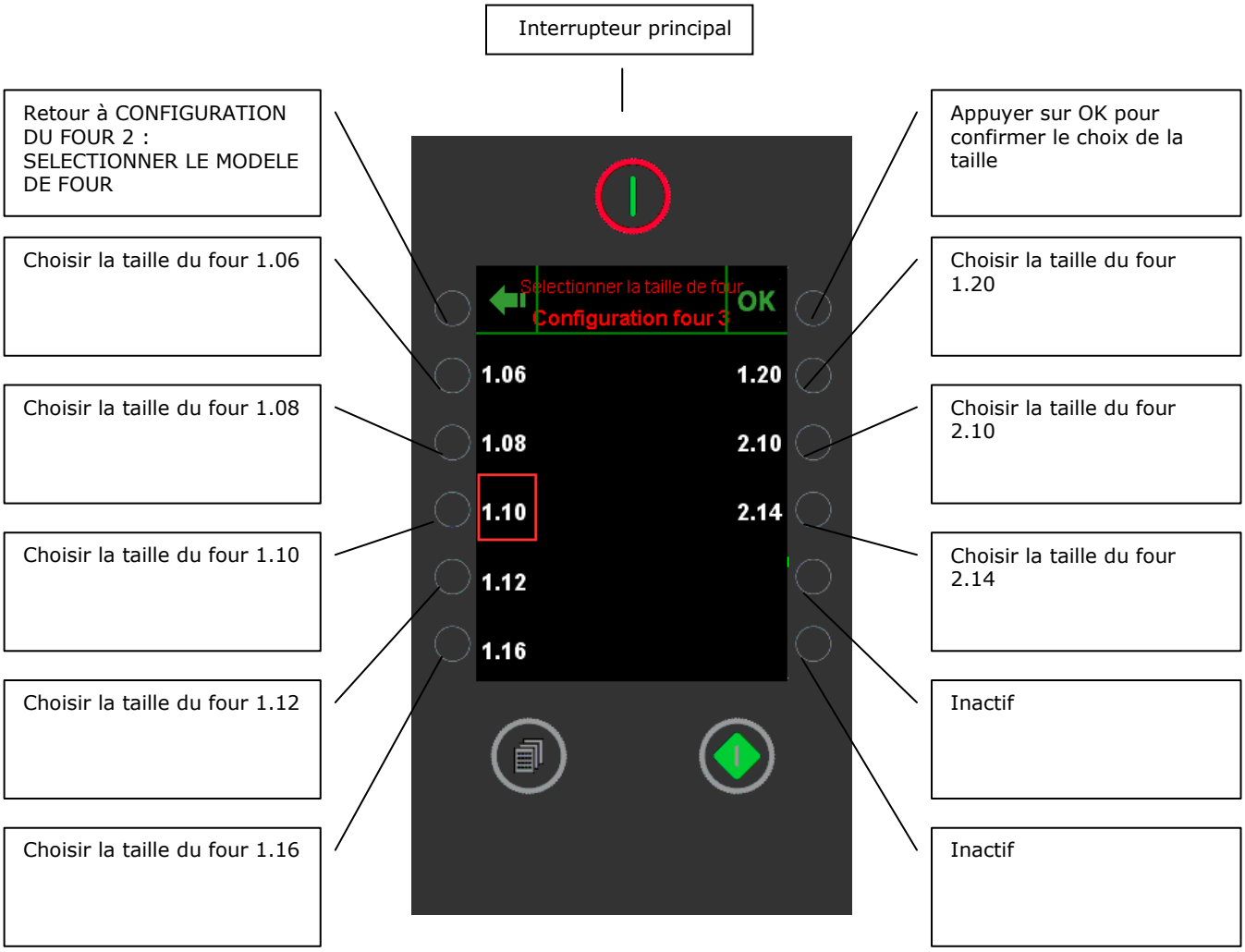

- Nous vous recommandons de noter les réglages de VOIR LE CONFIGURATION DU FOUR avant de modifier la configuration actuelle.

## Configuration du four 2: Sélectionner le modèle de four



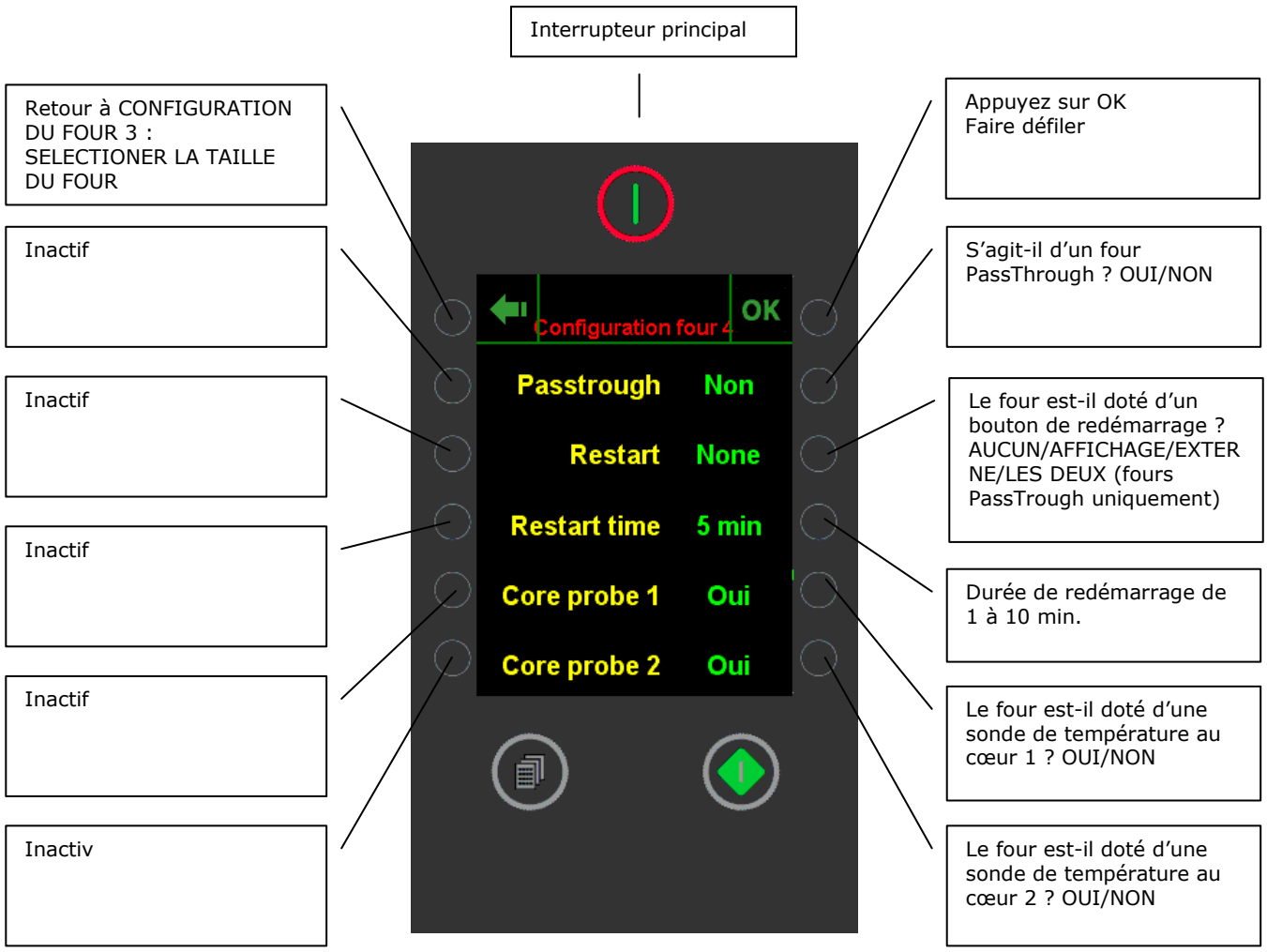

- Nous vous recommandons de noter les réglages de VOIR LE CONFIGURATION DU FOUR avant de modifier la configuration actuelle.

## Configuration de four 3 : Sélectionner la taille du four

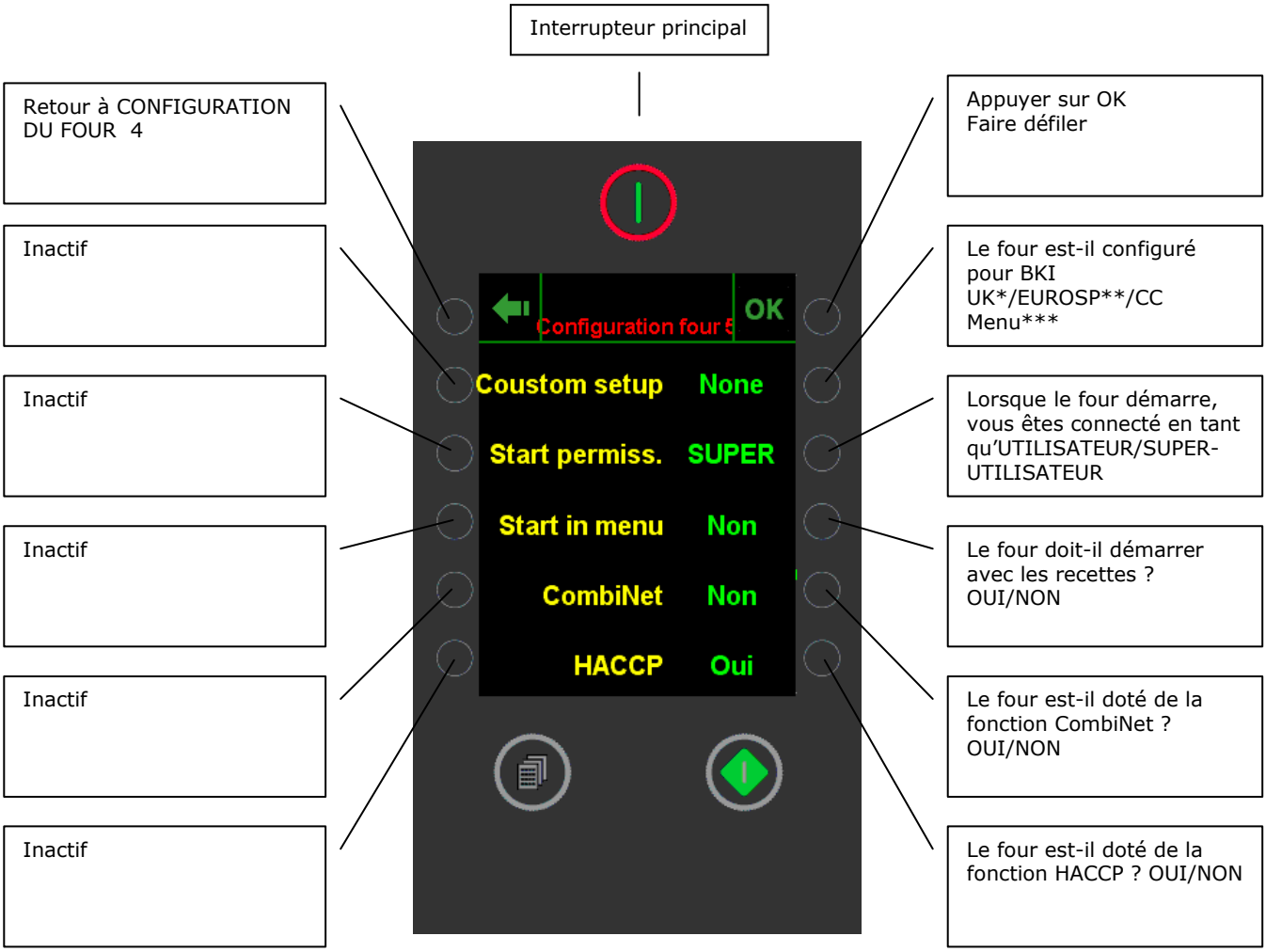



- Nous vous recommandons de noter les réglages de VOIR LE CONFIGURATION DU FOUR avant de modifier la configuration actuelle.

# Configuration du four 4


Interrupteur principal
Retour à CONFIGURATION DU FOUR 3 : SELECTIONER LA TAILLE DU FOUR
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Inactiv
Appuyez sur OK Faire défiler
S'agit-il d'un four PassThrough ? OUI/NON
Le four est-il doté d'un bouton de redémarrage ? AUCUN/AFFICHAGE/EXTERNE/LES DEUX (fours PassTrough uniquement)
Durée de redémarrage de 1 à 10 min.
Le four est-il doté d'une sonde de température au cœur 1 ? OUI/NON
Le four est-il doté d'une sonde de température au cœur 2 ? OUI/NON
Configuration four 4
OK
Passtrough Non
Restart None
Restart time 5 min
Core probe 1 Oui
Core probe 2 Oui

# Comfiguration du four 5


Interrupteur principal
Retour à CONFIGURATION DU FOUR 4
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Inactif
Appuyer sur OK Faire défiler
Le four est-il configuré pour BKI UK*/EUROSP**/CC Menu***
Lorsque le four démarre, vous êtes connecté en tant qu'UTILISATEUR/SUPER-UTILISATEUR
Le four doit-il démarrer avec les recettes ? OUI/NON
Le four est-il doté de la fonction CombiNet ? OUI/NON
Le four est-il doté de la fonction HACCP ? OUI/NON
Configuration four 5
OK
Coustom setup None
Start permiss. SUPER
Start in menu Non
CombiNet Non
HACCP Oui

- *Configuration spéciale du four pour BKI UK.
- **Configuration spéciale du four pour EUROSPICE en Suède.
- ***Pour les fours qui démarrent avec le menu des recettes (et non le menu de démarrage). Les fonctions CombiClean/CombiWash sont ensuite disponibles avec chaque recette.

# Configuration du four 6

Interupteur principal

Retour à CONFIGURATION DU FOUR 5

Inactif

Inactif

Inactif

Inactif

Inactif

Appuyer sur OK
Faire défiler

Le client veut-il un plus grand choix de vitesses qu'élevé et faible ?

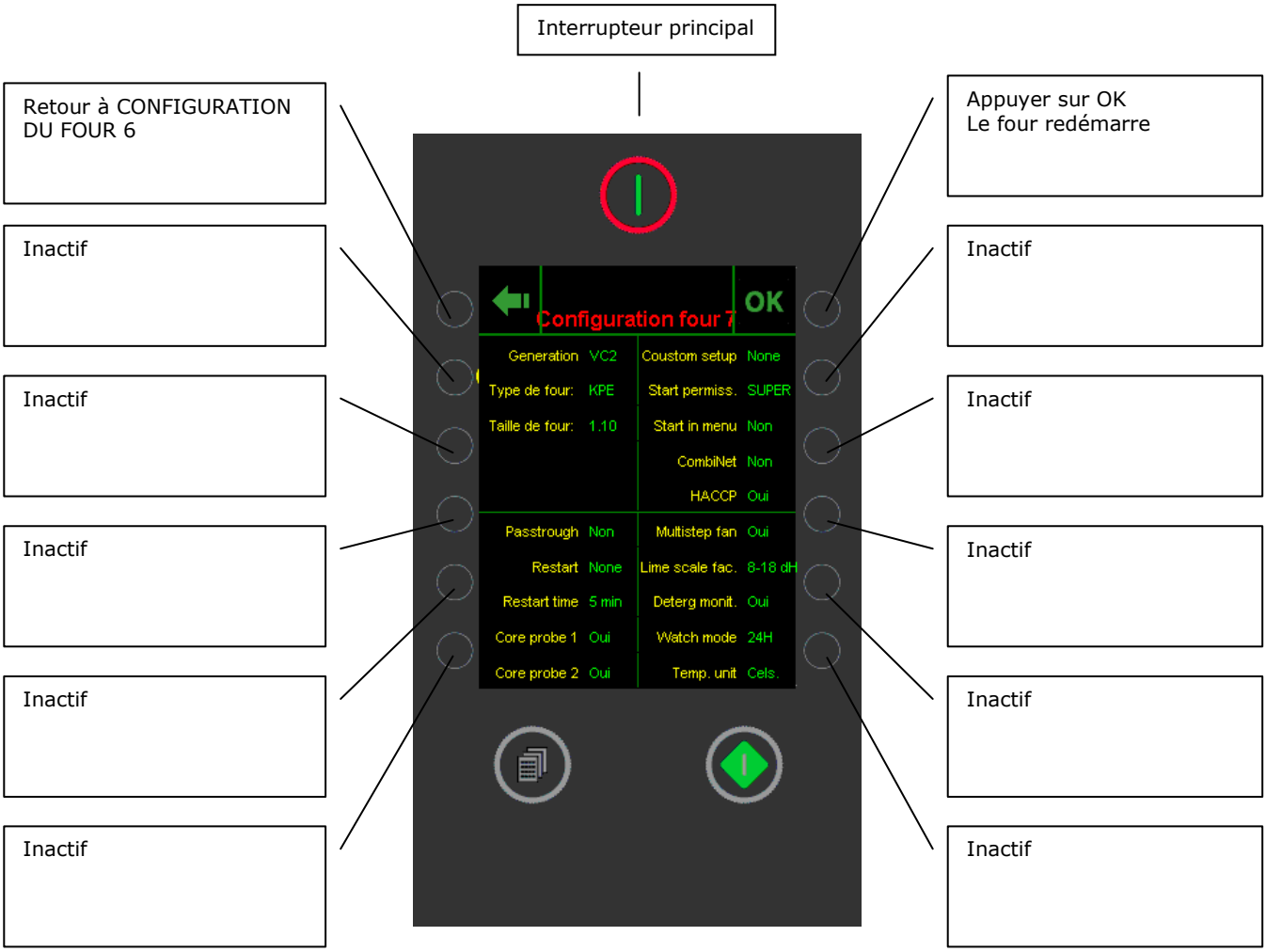
Régler la dureté de l'eau. 0-8 dH/8-18 dH/18→dH

Le niveau de détergent doit-il être surveillé ? OUI/NON

L'horloge doit-elle indiquer 12 ou 24 heures ?

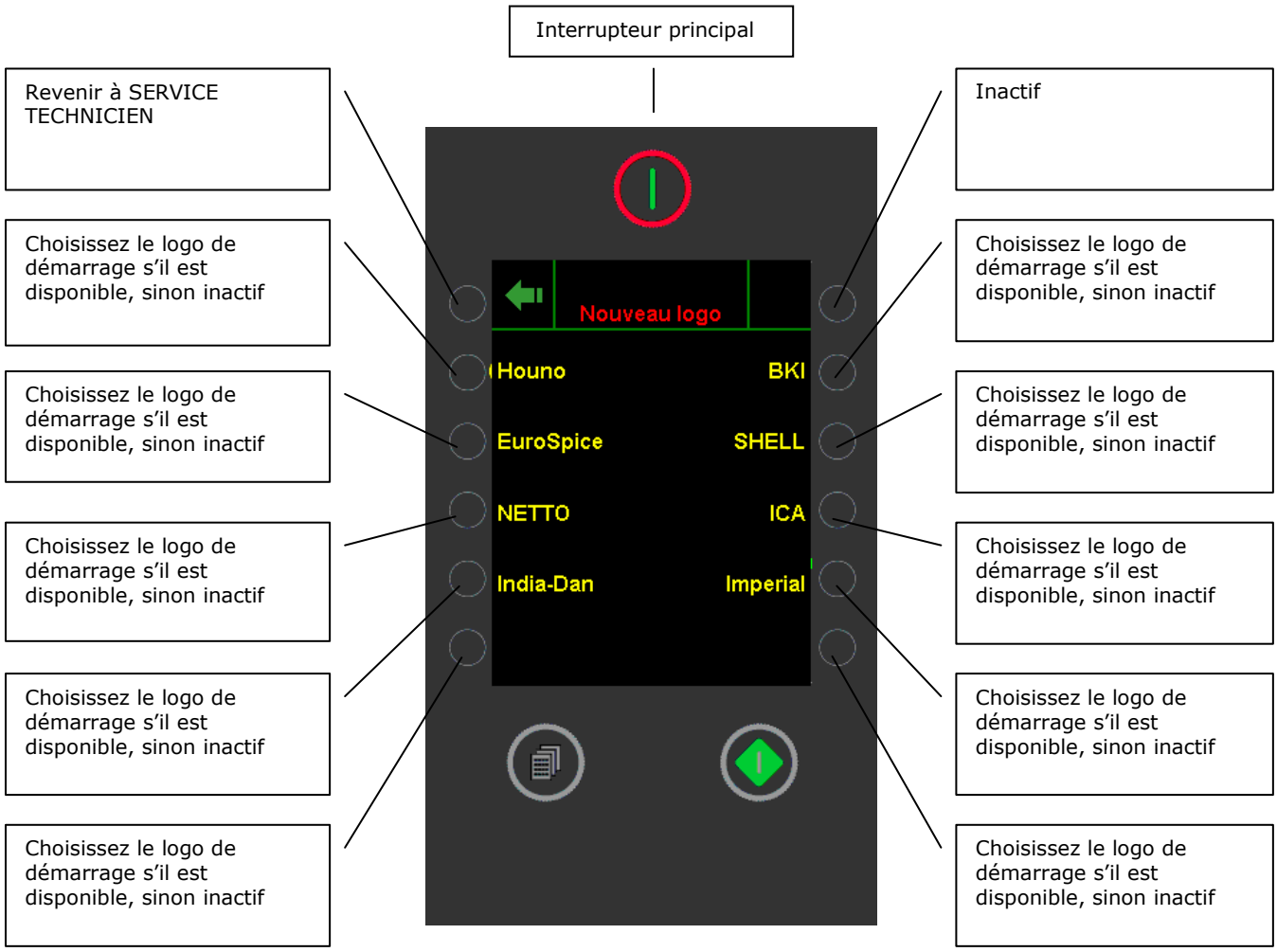
Échelle de température : Celsius ou Fahrenheit ?

# Configuration du four 7



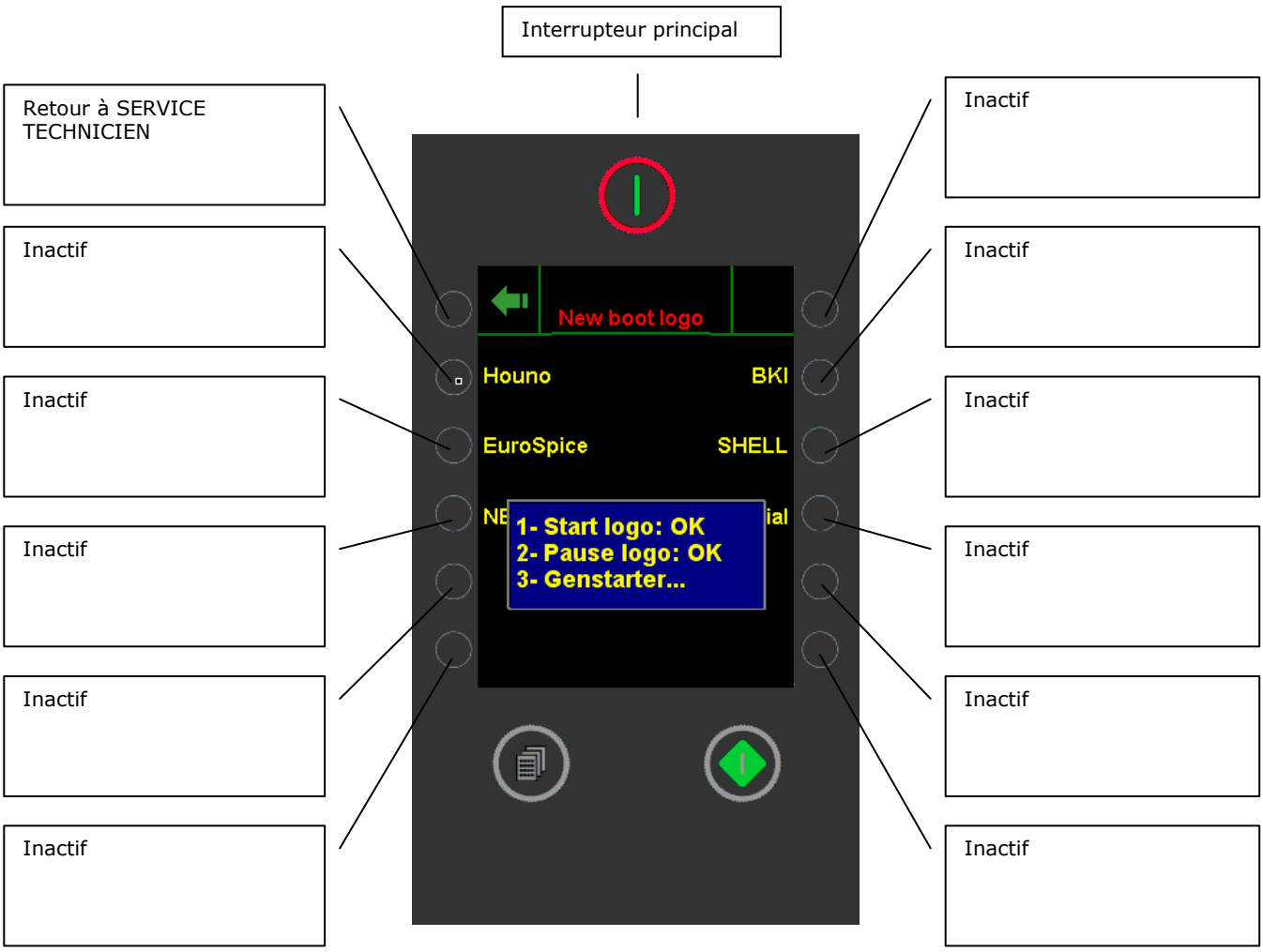

- Il s'agit de la configuration finale du four. Il est impossible d'effectuer des modifications.

# Logo


Interrupteur principal
Revenir à SERVICE TECHNICIEN
Inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Choisissez le logo de démarrage s'il est disponible, sinon inactif
Nouveau logo
Houno
BKI
EuroSpice
SHELL
NETTO
ICA
India-Dan
Imperial

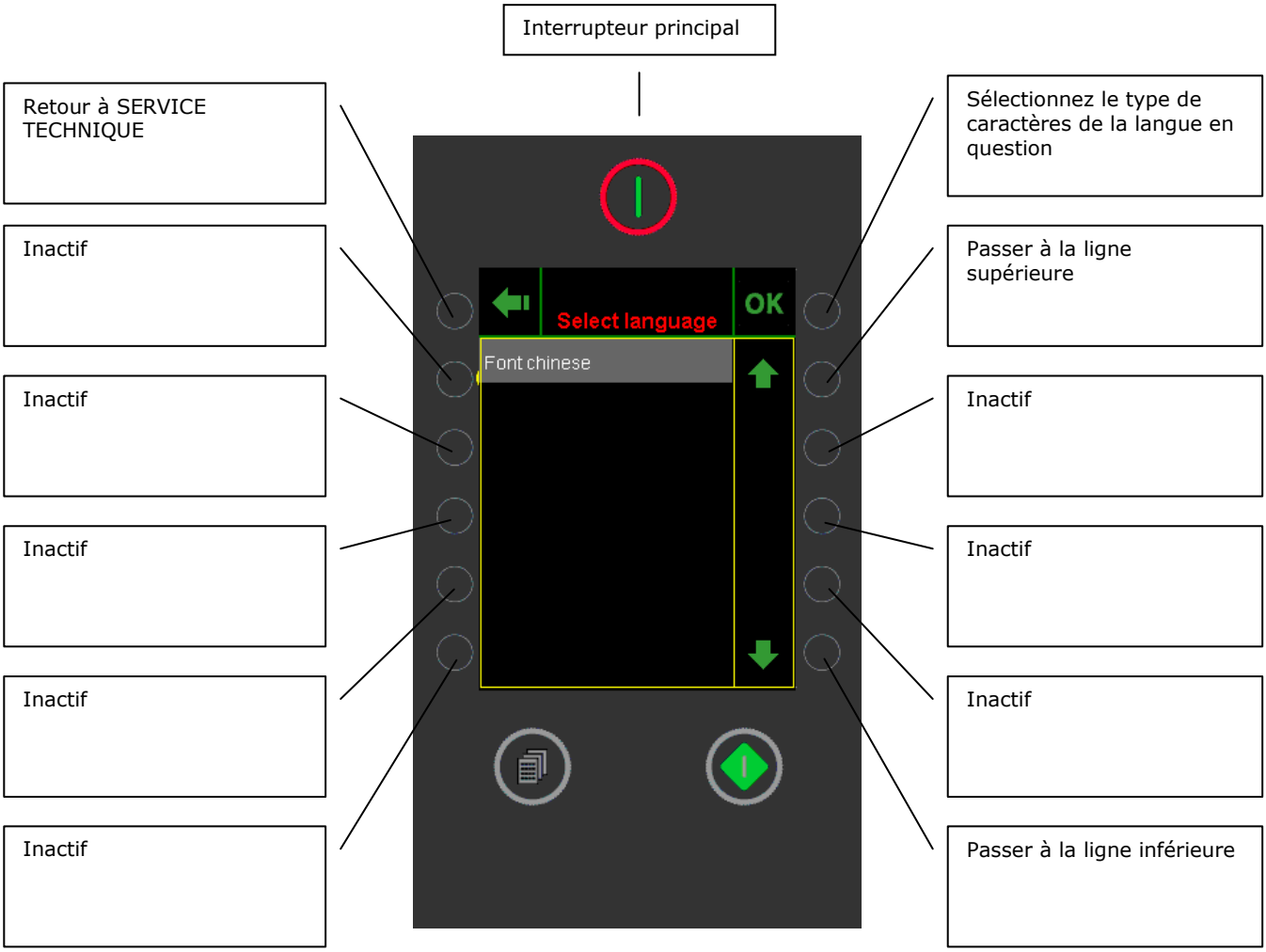
- Dans ce menu, vous pouvez sélectionner le nouveau logo de démarrage/économiseur d'écran du logo.
- Vous pouvez attribuer votre propre logo au four. Veuillez contacter HOUNÖ A/S.

# Logo



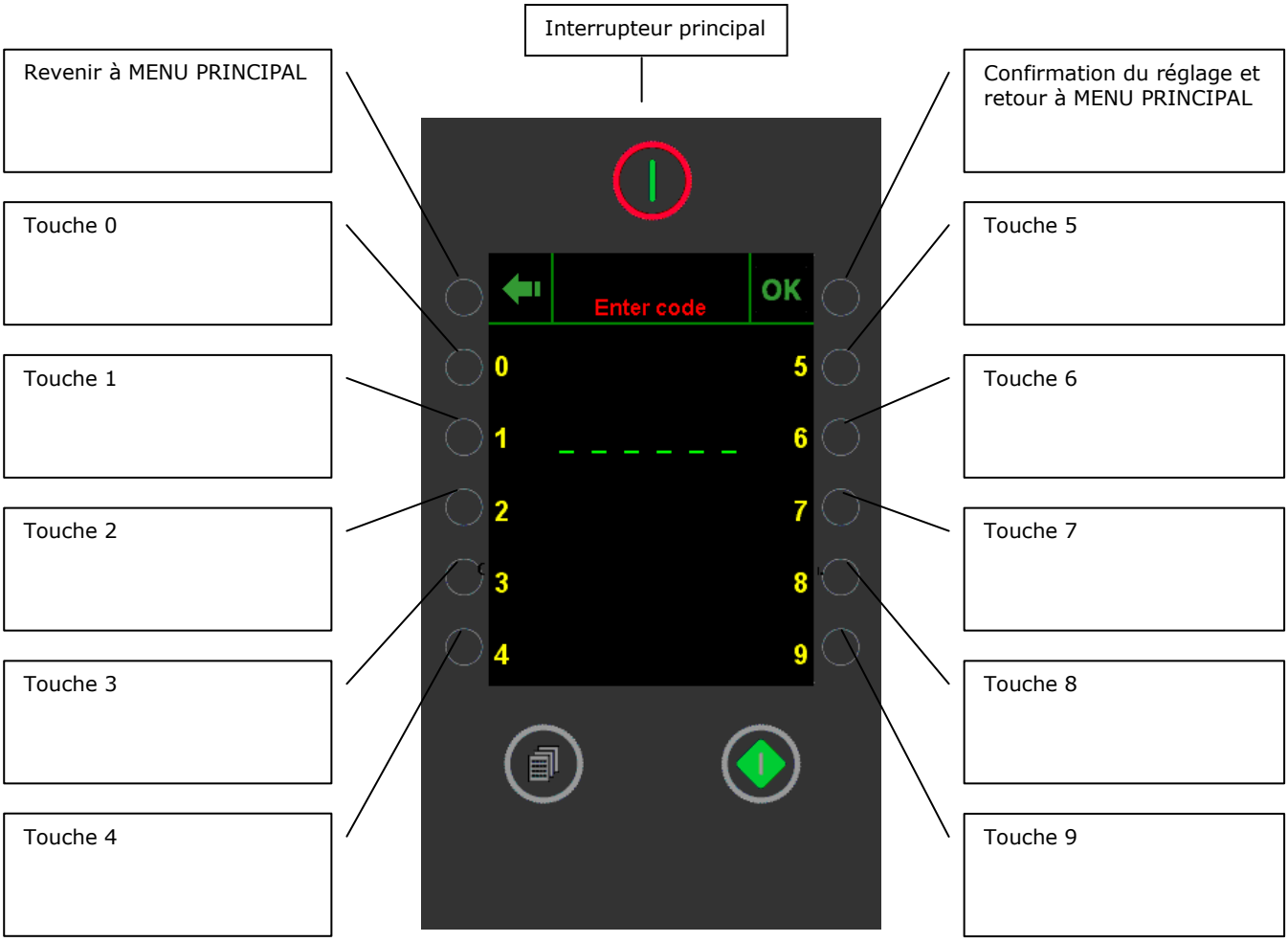

- Le four redémarre automatiquement après avoir téléchargé le nouveau logo.
- Le nouveau logo de démarrage sera actif après le redémarrage et l'économiseur d'écran du logo s'affiche lorsque le four est resté inactif pendant une certaine période.

# Mise à jour de la langue




- Dans ce menu vous pouvez mettre à jour les fichiers de langue à partir de la clé USB

## Entrer un code




**Codes:**

**SUPERUTILISATEUR : 87 64 12**
**INGENIEUR : 57 60 21**

# Codes d'erreurs

| | |
|---|---|
| **Code d'erreur 3:** | **Le générateur est trop chaud** (le thermocontact du générateur a sauté. Reconnectez en appuyant sur le bouton qui se trouve sous la panneau de fonctionnement.) |
| **Code d'erreur 4:** | **Le four est trop chaud** (le thermocontact du four a sauté. Reconnectez en appuyant sur le bouton qui se trouve sous la panneau de fonctionnement.) |
| **Code d'erreur 5:** | **La turbine est trop chaude** (le thermocontact du moteur a sauté. Attendez 10 min. et essayez à nouveau.) |
| **Code d'erreur 6:** | **L'écoulement est trop chaud** (La température de l'écoulement est trop élevée (supérieure à 75°C) pendant plus de 5 min. Vérifiez que le gicleur dans l'écoulement fonctionne.) Assurez-vous que l'électrovalve, le gicleur ou le filtre ne sont pas encrassés. Vérifiez si l'eau chaude a été raccordée par erreur. Vérifiez si le détecteur est défectueux ou si le gicleur gicle dans la mauvaise direction. |
| **Code d'erreur 7:** | **Le détecteur du four est défectueux** (Le détecteur de température dans le four ne fonctionne pas correctement. Vérifiez les branchements ou remplacez le détecteur.) |
| **Code d'erreur 8:** | **La sonde de temp. au coeur n'est pas connectée** (Un programme utilisant la sonde de temp. au coeur a été sélectionné, mais la sonde n'a pas été connectée.) |
| **Code d'erreur 9:** | **Le détecteur du générateur est défectueux** (Le détecteur de température dans le générateur ne fonctionne pas. Vous ne pouvez pas utiliser les recettes nécessitant l'utilisation du générateur de vapeur. Vérifiez les branchements ou remplacez le détecteur.) |
| **Code d'erreur 10:** | **Le détecteur de l'écoulement est défectueux** (Le détecteur de l'écoulement ne fonctionne pas. Vous pouvez toujours utiliser le four. Vérifiez les branchements ou remplacez le détecteur.) |
| **Code d'erreur 11:** | **La quantité d'eau est insuffisante** (Le générateur de vapeur ne s'est pas rempli en deux minutes. Assurez-vous que l'arrivée d'eau est ouverte. Assurez-vous que l'électrovalve et le filtre ne sont pas bouchés. Contrôlez la pression de l'eau (elle doit être d'au moins 2 bars).) |
| **Code d'erreur 12:** | **Le relais statique** est trop chaud. Le thermocontact du relais statique a sauté. Attendez 10 à 20 min. et essayez à nouveau. Assurez-vous que l'ouverture de refroidissement n'est pas bouchée.) |
| **Code d'erreur 13:** | **Le générateur est trop chaud** (La température dans le générateur de vapeur est supérieure à 130°C. Si l'erreur se reproduit, détartrez le générateur.) |
| **Code d'erreur 14:** | **La turbine est trop lente**. |
| **Code d'erreur 16:** | **Le panneau ES est trop chaud.** |
| **Code d'erreur 19:** | **Défaillance interne** (Le processus du serveur du four ne répond pas. Le processus du serveur du four a échoué. Redémarrez le four.) |
| **Code d'erreur 20:** | **Défaillance interne** (Échec de communication entre l'ordinateur et le panneau ES.) |
| **Code d'erreur 21:** | **Programme non valide** (Le programme utilise une fonction que le four ne supporte pas.) |
| **Code d'erreur 22:** | **Programme interrompu** (Panne de courant pendant l'exécution du programme. La panne a duré trop longtemps et le programme ne peut redémarrer.) |
| **Code d'erreur 23:** | **CombiWash** (Le four est tellement chaud que la fonction CombiWash ne peut pas démarrer. Refroidissez le four et recommencez. |
| **Code d'erreur 24:** | **L'écoulement est défectueux** (Le générateur de vapeur n'a pas pu être vidé lors du rinçage. Le détecteur de niveau signale un niveau d'eau élevé lorsque le générateur est vidé.) |
| **Code d'erreur 25:** | **ClimaOptima** (Fonction ClimaOptima non calibrée. Entrez dans le menu de services et calibrez.) |
| **Code d'erreur 26:** | **ClimaOptima** (Le détecteur ClimaOptima est défectueux. Le détecteur de pression n'envoie pas un signal correct.) |
| **Code d'erreur 27:** | **ClimaOptima** (La calibration n'a pas pu être effectuée. Commencez la calibration lorsque le four est froid et sec.) |
| **Code d'erreur 28:** | **Alarme défectueuse** (Une combinaison non valide des alarmes principales a été détectée. Les alarmes principales ne sont pas affichées correctement.) |
| **Code d'erreur 34:** | **La pression de l'eau est trop basse** (Assurez-vous que l'alimentation en eau est activée.) |
| **Code d'erreur 36:** | **La quantité de détergent est insuffisante** (Il n'y a plus de détergent ou de produit de rinçage.) |
| **Code d'erreur 38:** | **Il y a du détergent dans le four** (Interruption de la fonction CombiWash alors que du détergent se trouve dans la chambre du four. Exécutez l'étape CombiWash 0 avant d'utiliser le four. Les aliments et le four risquent d'être endommagés si vous utilisez le four avant d'avoir éliminé le détergent.) |
| **Code d'erreur 39** | **Mémoire insuffisante** (La mémoire est insuffisante pour cette opération.) |
| **Code d'erreur 40:** | **Panneau ES chaud** (La température interne du panneau ES est trop élevée. Nettoyez le filtre en bas du panneau. Attention : Si la température augmente encore plus, le four s'arrête et indique le code d'erreur 16. |
| **Code d'erreur 41:** | **Alarme principale** (Le thermocontact du générateur de vapeur s'est déclenché pendant que le four était hors service. Le contacteur principal est déconnecté.) |
| **Code d'erreur 42:** | **Défaillance SW** (Une défaillance SW a été détectée pendant le fonctionnement. Le générateur de vapeur a été activé par erreur. Veuillez contacter l'Assistance technique d'HOUNÖ.) |

ANNEXE N°1

# LISTE DE VÉRIFICATION HOUNÖ
# POUR L'INSTALLATION DES FOURS VISUAL COOKING

À remplir lors de chaque installation d'un four HOUNÖ.

Afin que votre four puisse bénéficier de la garantie, cette liste de vérification doit être remplie par l'ingénieur services qui installe votre four et retournée à HOUNÖ dans un délai de 30 jours à compter de la date d'installation.

N° de série :_____

Installé par :_____

Date d'installation :_____/_____/_____

L'installation a été effectuée ☐ n'a pas été effectuée ☐ conformément aux exigences figurant dans le manuel de mise en service et d'installation ; veuillez cocher.

Si les mesures ne correspondent pas aux valeurs figurant dans le manuel de mise en service et d'installation, veuillez en avertir votre distributeur HOUNÖ.

Nous confirmons que l'installation a été effectuée conformément à la liste de vérification jointe et conformément aux règles/exigences en vigueur dans le pays/région concerné.

Lorsque le four nous a été livré, il ne présentait aucun défaut.

---------- ----------

Signature/date – ingénieur services Signature/date – client

Veuillez envoyer ce formulaire par e-mail à kundecenter@houno.com.

Ou envoyez-le par fax au +45 87 11 47 10.

**Accès au four :**
(Distance recommandée lors d'installation et de service à proximité de fortes sources de chaleur. La distance regarde toutes les tailles des fours)

| | Tous les fours | Distance mesurée en mm. |
|---|---|---|
| Côté gauche minimum | 50 mm (2") | |
| Arrière minimum | 50 mm (2") | |
| Côté droit minimum | 400 mm (15") | |

---

**Raccordement à l'écoulement :**

| | Oui | Non |
|---|---|---|
| Tube de vidange résistant à la chaleur raccordé. | | |
| Pente d'au moins 3° ou 5%. | | |
| Les deux fours CombiPlus sont dotés d'un écoulement ouvert. | | |
| L'écoulement ne doit jamais se faire directement sous le four. | | |

---

**Tension et arrivée d'eau :**

(Veuillez indiquer la valeur mesurée)

| | |
|---|---|
| Tension mesurée à : | |
| Pression d'eau mesurée à : (2 bar/28,5 psi min. 6 bar/88 psi max.). | |

| | Oui | Non |
|---|---|---|
| Est-ce que la tension sur le site est conforme à la tension indiquée sur la plaque d'agrément ? | | |

---

**Test de fonctionnement :**

| | Oui | Non |
|---|---|---|
| Tous les raccordements électriques sont étanches. | | |
| Tous les raccordements à l'eau sont étanches et bien resserrés. | | |
| Toutes les fonctions sont utilisables. | | |
| Tout l'équipement est en état de marche. | | |

Annexe n°2

# LISTE DE VERIFICATION DES INSTRUCTIONS HOUNÖ POUR LES FOURS VISUAL COOKING

À remplir lors de chaque installation d'un four HOUNÖ.

Afin que votre four puisse bénéficier de la garantie, vous devez remplir cette liste de vérification et la retourner à HOUNÖ dans un délai de 30 jours à compter de la date d'instruction.

Client :_____

Adresse :_____

_____

_____

Tél. :_____
Fax :_____

Adresse e-mail :_____

N° de série :_____

Instruction effectuée par :_____

Date d'instruction :_____/_____/_____

(Veuillez cocher la case appropriée)

| | Oui | Non |
|---|---|---|
| Le client a reçu des instructions concernant l'utilisation et la programmation manuelles du four. | | |
| Le client a reçu des instructions concernant le nettoyage quotidien du four. | | |
| Le client a reçu des instructions concernant la maintenance du four. | | |

Lorsque le four nous a été livré, il ne présentait aucun défaut. La manipulation, la maintenance et le nettoyage du four ont été expliqués au client.

---------- ----------

**Signature/date – Vendeur** **Signature/date – Client**

Veuillez envoyer ce formulaire par e-mail à kundecenter@houno.com

Ou envoyez-le par fax au +45 87 11 47 10.

Appendix 3

**Ovn Set-up (Set-up menu)**

| Nr | Parameter | Setting | Dansk | English | Deutsch |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Oven light door** | NO, YES | Sluk ovnlyset ved åben dør (B ovn med lys i døren). | Oven light off when door is open (B oven with lights in door). | Ofenlicht aus bei geöffneter Tür. (B Ofen mit Licht in der Tür). |
| 2 | **Ovenlight 5 mins** | NO, YES | Ovnlys går ud efter 5 min ellers konstant. | Oven light timer 5min, otherwise constant oven light. | Ofenlicht Timer 5 min, oder konstant. |
| 3 | **Screen saver** | Off, 5sec, 15sec, 1min, 5min,15min, 1hour | Vis pause logo efter valgt tid. | Show pause logo after selected time of inactivity. | Pause Bild wird nach gewählter Zeit angezeigt. |
| | | | | | |
| 4 | **Menu start** | NO, YES | Ovnen starter med visning af valg af programmer i stedet for de manuelle funktioner. | Oven starts showing selection of programmes in stead of showing the manual functions. | Ofen zeigt Programmauswahl und nicht manuelle Funktion. |
| 5 | **Start up permission** | User, SUPER | Skal ovnen starte op som User eller Superuser. | Select if oven has to start in User or Super user mode. | Ofen soll nach Anlauf im "User" oder im "Superuser" Modus sein. |
| 6 | **DeltaT C/F** | 10/18 - 20/36 - 70/126 | Ønsket forskel mellem ovn og kernetemperatur under Delta T. | Select difference between core and oven temperature under delta-T. | Gewünschter Unterschied zwischen Ofen und Kerntemperatur unter Delta T. |
| 7 | **C&H diff C/F** | 3/5.4, 5/9, 10/18 | Cook & Hold: Ved hvilken forskel mellem aktuel og setpunkt af kernetemperatur begynder ønsket ovntemperatur at blive sat ned. 5C / 9F | Cook & Hold: Select at which difference between actual and set point core temperature the oven temperature has to be regulated down. | Cook & Hold: Bei welchem unterschied zwischen Soll und Ist wert der Kerntemp. die Ofentemp. herabgesetzt wird. |
| 8 | **Restart key** | None, Display, Extern,Both | Passtrough genstart sidste step. Fra hvilken side af ovnen skal genstartes. | Passthrough restart last step. From which side of the oven has this to be operated. | Passthrough. Wiederanlauf Taste. Von welcher Seite soll es bedient werden. |
| 9 | **Restart time** | 1-5-10 min | Passtrough. Antal minutter der skal genstartes. | Passthrough. Select minutes the oven has to restart. | Wiederanlauf Zeit in Minuten. |
| 10 | **Exhaust 1** | YES, NO | Ekstern ventilation hastighed 1. | External ventilation speed 1 on-off. | Externe Ventilation 1. |
| 11 | **Exhaust 2** | NO, YES | Ekstern ventilation hastighed 2 (er ikke implementeret). | External ventilation speed 2 on-off (is not implemented yet). | Externe Ventilation 2 (ist nicht implementiert). |
| 12 | **Hand steam** | YES, NO | Skal der være mulighed for manuel dysedamp under kørsel | Selection of possibility of manual steam while oven is running. | Manuel Feuchte Zufuhr möglich während der Ofen läuft. |
| 13 | **Steam int 1** | 6 - 12 - 30 sec | Interval for dyse ved Combi 1. | Interval for injection Combi 1. | Interwall der Düse für Combi 1. |
| 14 | **Steam int 2** | 3 - 5 - 17 sec | Interval for dyse ved Combi 2. | Interval for injection Combi 2. | Interwall der Düse für Combi 2. |
| 15 | **Steam int 3** | 1 - 8 sec | Interval for dyse ved Combi 3. | Interval for injection Combi 3. | Interwall der Düse für Combi 3. |
| 16 | **Reheat Steam int** | 4 - 8 - 18 sec | Interval for dyse ved Genopvarmning. | Interval for injection Reheat. | Interwall der Düse für Regenerieren. |
| 17 | **Proving Steam int** | 12 - 20 - 32 sec | Interval for dyse ved Raskning. | Interval for injection Proving. | Interwall der Düse für Gären. |
| 18 | **Proving Steam pulse** | 0.6 - 1.0 - 2.0 sec | Impulstid for dyse ved Raskning. | Pulse duration for injection Proving. | Impulszeit der Düse bei Gären. |
| 19 | **Temp. Unit** | Cels. Fahr. | Temperatur enhed, Celsius eller Fahrenheit. | Temperature unit, Celsius or Fahrenheit. | Temperatureinheit, Celsius oder Fahrenheit. |
| | | | | | |
| 20 | **Oven type** | BP, CP, KP, BPE, CPE, KPE | Ovn typen. | Oven type. | Ofen Typ. |
| 21 | **Oven size** | 1.06-2.14 | Ovn størrelse. | Oven size. | Ofen Größe. |
| 22 | **Mechanical** | vc1, vc2 | Ovngeneration (vc2 efter okt. 07). | Oven generation (VC2 after Oct. 07). | Ofen Generation (vc2 nach Okt. 07). |
| 23 | **Pass-through** | NO. YES | Ovn med to døre. | Oven with two doors. | Ofen mit zwei Türen. |
| 24 | **Two fans** | NO, YES | Er ovnen med to blæsere. (1.20 og nye 1.16). | Is oven with two fans (1.20 and new 1.16). | Ofen mit zwei Gebläse (1.20 und neue 1.16). |
| 25 | **Coustom mode** | None, BKI, EURO, CC i Menu, | Speciel funktion for kunde. Om CombiClean er under programmer, besked om tømning af fedtbakke, specielle ikoner. | Special function for customers. CombiClean selectable under recipe, Notice for fat separating ovens, special recipe icons. | Special Funktion für Kunden. CombiClean unter Programme, Meldung für Fettabscheidung und neue Ikone. |
| 26 | **Recipes** | 20/4, 200/10 | Maks antal opskrifter og trin. | Max number of recipe and steps. | Maximale Anzahl Programme und Schritte. |
| 27 | **Fan freq. Inv** | NO, YES | Er blæseren med frekvensomformer. | Is fan with frequency inverter. | Ist Gebläse mit Frequenzumformer. |
| 28 | **Fan freq. volt.** | 5, 10 | Styrespænding til frekvensomformer. 5 eller 10V. Kun 10V bruges | Control voltage for frequency inverter, 5 or 10V. Only 10V is used. | Steuerspannung für Frekvenzumformer. 5 oder 10V. Nur 10V wird benutzt. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | **dT/C&H** | NO, YES | Skal delta-T og Cook & Hold være tilgængelig. Yes | Delta-T and Cook & Hold selectable. | Delta-T und Cook & Hold anwählbar. |
| 30 | **Core temp 1** | NO, YES | Skal Stegespyd 1 være valgbar. | Core temperature 1 selectable. | Kerntemperatur 1 anwählbar. |
| 31 | **Core temp 2** | NO, YES | Skal Stegespyd 2 være valgbar. | Core temperature 1 selectable. | Kerntemperatur 2 anwählbar. |
| 32 | **Pre heat max C/F** | 250/482, 300/572 | Maks. temperatur ved forvarmning. 300C/572F (250C eller 300C). | Max preheat temperature (250C or 300C). | Maximale Temperatur bei Vorheizen (250C oder 300C). |
| 33 | **CombiNet** | NO, YES | CombiNet er adgang til programredigering via web og offline via USB. | CombiNet is permission to recipe editing by web and offline via USB key. | CombiNet ist Zugang zu Programm editieren über Web und offline über USB Stick. |
| 34 | **ClimaOptima** | NO, YES | Er ovnen med ClimaOptima (automatisk fugtregulering). E ovne er altid med ClimaOptima. | Is oven with ClimaOptima (automatic moisture regulating). | Ofen mit ClimaOptima (automatische Feuchteregulierung) |
| 35 | **CombiClean** | No, Yes, Wash | Er ovnen med CombiClean eller CombiWash (automatisk vaskeprogram). | Is oven with CombiClean or CombiWash (automatic wash system) | Ist Ofen mit CombiClean oder CombiWash (automatische Selbstreinigung) |
| 36 | **CC Level** | NO, YES | Overvågning af indhold i sæbedunke under CombiClean. | Monitoring of content of detergent container. | Überwachung der Seifebehälter. |
| 37 | **Energy Count** | NO, YES | Energitællere (kWt). | Energy count in kWh | Energie Messung in kWS |
| 38 | **Drain cooling** | NO, YES | Afløbskøling med dyse. (Kondensering) | Drain cooling with water nozzle. (Condensation). | Abflusskühlung mit Düse. (Kondensierung) |
| 39 | **HACCP logging** | NO, YES | Logning af opskriftkørsler. | Logging of recipe runs. | Loggen von Programläufen. |
| 40 | **Update server** | None, Local, Houno, Laptop PC | Hvilken kilde via web til opdatering af SW. | Select source for SW update through web. | Quelle für SW aufdatieren über Web. |
| 41 | **Demo mode** | NO, YES | Indstilling for brug til udstillinger (ingen varme og med temperatur simulering). | Setting for use at exhibitions (no heat and with temperature simulation). | Einstellung bei Ausstellungen (keine Wärme und mit simulieren der Temperatur). |
| 42 | **Oven temp offset C/F** | -10/-18 - 0/0 - 10/18 | Justering af ovntemperatur føler | Adjustment of oven temperature sensor. | Justierung des Ofen temperatur Fühlers. |
| 43 | **Core 1 temp offset C/F** | -10/-18 - 0/0 - 10/18 | Justering af kernetemperatur 1 | Adjustment of core temperature sensor 1. | Justierung des Kern temperatur Fühler 1. |
| 44 | **Core 2 temp offset C/F** | -10/-18 - 0/0 - 10/18 | Justering af kernetemperatur 2 | Adjustment of core temperature sensor 2. | Justierung des Kern temperatur Fühler 2. |
| 45 | **Enable FAN alarm** | NO, YES | Aktiver blæser for langsom alarm (Err 14,15). | Activate fan alarm (Er 14, 15). | Aktivierung des Gebläse-Drehzahl Alarms (14,15) |
| 46 | **Restart after PF** | Never, 10min, 30min, 60min | Genstart efter strømudfald. Vælg hvor lang afbrydelse er tilladelig for at ovnen skal genstarte automatisk. | Restart after power failure. Select the max time where the oven may restart automatically. | Wiederanlauf nach Strohmausfall. Wählen nach wie langer Ausfall Zeit wieder automatisch gestartet werden kann. |
| 47 | **Descale** | NO, YES | Afkalkningsprogram til dampgenerator (KPE). | Descale programme for steam generator (KPE). | Entkalkungsprogramm für Dampfgenerator (KPE). |
| 48 | **Lime saturation factor** | 18-> dH, 8-18 dH, 0-8 dH | Kalkdiagnose, overvågning af tilkalkning i generator. Indstil hårdhedsgrad af vandet. | Scale diagnosis, monitoring of scale in generator. Select the water quality. | Kalkdiagnose, Überwachung des Kalk gehallt des Dampf-Generator. Härte des Wassers eingeben. |
| 49 | **Stepless Fan speed** | NO, YES | ”Trinløs” blæserhastighed, 20-100% i spring af 10%. | “Stepless” fan speed, 20-100% in increments of 10%. | Gebläsegeschwindigkeit “ohne” Schritt, 20-100%, 10% Schritt. |

1-3 UTILISATEUR
1-19 SUPERUTILISATEUR
1-49 TECHNICIEN

**Notes:**

**Notes:**

HOUNÖ
Visual Cooking

Répondre à vos besoins
– dans le monde entier

Avec plus de 30 ans d'expérience dans la fabrication de fours innovants, HOUNÖ est l'un des premiers fabricants de fours mixtes au monde. En tant que spécialiste en matière de fours, nous répondons à vos besoins en termes d'efficacité, de fiabilité et de flexibilité.

Au fil des années, la petite entreprise danoise HOUNÖ est devenue un grand fournisseur de fours mixtes à travers le monde. Aujourd'hui, les fours Visual Cooking sont livrés à des clients dans le monde entier par l'intermédiaire d'un réseau de vente et de partenaires de services important.

Faisant partie du groupe américain Middleby Corporation, qui avec ses plus de 1500 employés est l'un des leaders sur le marché de l'équipement de cuisine industriel, HOUNÖ a 17 sociétés sœurs ainsi qu'une filiale en Suède.

Ce sont les employés très motivés de HOUNÖ qui sont à l'origine des fours Visual Cooking. En proposant la plus large gamme de fours mixtes du marché, nous sommes capables de créer des solutions personnalisées adaptées à vos besoins.

Visitez notre site à l'adresse www.houno.com et découvrez nos produits.

**HOUNÖ A/S**
Alsvej 1
DK 8900 Randers
Danemark
Tel. +45 87 11 47 11
Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com

THE MIDDLEBY CORPORATION